



VIARSA  
varietà coltivata  
tocai friulano

Nella primavera dell'anno 2017, il 24 aprile la famosa gelata di dimensioni sovra locali, ci portò via tutti i quattro cru coltivati a refosco dal peduncolo rosso, nonché tutto il cru Monuments, coltivato a chardonnay. Dopo alcune settimane di vera disperazione abbiamo deciso di selezionare un vigneto in zona non colpita dalla gelata tardiva. Siamo riusciti a trovare solamente una vigna di tocai friulano sui colli di Oleis nei colli orientali del Friuli. Seguendo tutta la fase vegeto-produttiva abbiamo preferito produrre un vino fresco, seppur affinandolo per i classici 11 mesi sur lies, ma senza il periodo di affinamento in bottiglia per noi canonico.

IGT VENEZIA GIULIA  
BIANCO VIARSA 2017

Fermentazione a 15°C  
Elevage su lievito per 11 mesi  
Affinamento minimo in bottiglia  
di 1 mese  
pH: 3,40  
Acidità titolabile: 5,8 g/L  
Alcool svolto: 12,5 %