

ARBIS BLANC

ARBIS  BLANC

MAURI VIGNAIOLI
BORGO SAN DANIELE
VIN DI TERITORI

Arbis: un nome antico per un vino giovane che parla di fiori ed erbe aromatiche. In friulano il suo nome significa “erbe”, il modo più semplice ed immediata per raccontarvi di come lo produciamo su terreni lasciati inerbiti con erbe spontanee che vengono periodicamente sfalciati.

È infatti con l'inerbimento che si riescono a mitigare gli effetti negativi della monocultura, ormai tipica dei vigneti specializzati moderni e soprattutto la vigoria della vite.

Ma il successo di Arbis fra i cultori del vintage, si

deve al sapiente accostamento di uve provenienti da vitigni diversi (Tocai Friulano, Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon) capaci grazie al loro diverso grado di aromaticità, di dare un vino di grande equilibrio. La differenza anche minima e l'individualità di ogni vigneto appaiono al meglio durante la vendemmia: ogni particella raggiunge la pienezza della maturità ad epoche differenti in funzione della varietà e delle variazioni microclimatiche dei terreni.

La raccolta delle uve inizia dopo la seconda metà di settembre e si prolunga per tutto il mese di ottobre.

Arbis è al tempo stesso l'alternativa e il complemento del monovitigno. Un vino notevolmente più complesso ed interessante rispetto alle annate precedenti. Pur nella consapevolezza della reciproca diversità è splendida l'unione di queste uve che si completano l'un l'altra..

Luogo di Produzione

Località: San Leonardo in Comune di Cormons.

Tecnologie di Produzione

Vendemmia differenziata per vitigno. Vengono vinificati separatamente ed ancora in mosto completano la fermentazione assieme. Ne consegue un vino ben legato ed equilibrato.

Uve

Tocai Friulano, Chardonnay e Pinot Bianco e Sauvignon in percentuali variabili a seconda dell'annata.

Profumo

Alla piacevole nota fruttata iniziale si aggiungono profumi più complessi, di fiori di campo ed erbe aromatiche, per finire con toni che ricordano il miele d'acacia.

Sapore

È ricco di struttura e concentrazioni antiche ma dotato anche di grandissima bevibilità. Vino di ottimo volume e morbidezza, grazie alla sua caratteristica burrosità ma non privo di un forte carattere minerale.

Abbinamenti

Vino da accostare agli antipasti magri, alle minestre e ai primi piatti, specialmente con pasta e risotti. Bene con il pesce e con i crostacei.

Temperatura di Servizio

12-14 gradi C°

