

Arbis Blanc

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 immediato 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 della monocultura, ormai tipica dei vigneti specializzati moderni, e soprattutto contiene la vigoria della vite. Arbis è al tempo stesso l’alternativa e il complemento dei monovitigni. 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 Cormòns.

Tecnologie di produzione

Vendemmia differenziata per vitigno. Le uve vengono vinificate separatamente ed ancora mosto completano la fermentazione assieme. Ne consegue un vino ben legato ed equilibrato.

Uve

Friulano, Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon in percentuali variabili nelle diverse annate.

Profumo

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

Sapore

Ricco di struttura e concentrazione, ma dotato anche di grandissima bevibilità. Vino di ottimo volume e morbidezza, grazie alla sua caratteristica burrosità, che unisce anche un forte carattere minerale.

Colore

Giallo paglierino.

Abbinamenti

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

Temperatura di Servizio

12-14 °C.

Borgosandaniele

www.borgosandaniele.it

ARBIS  BLANC

MAURI VIGNAIOLI
BORGO SAN DANIELE
VIN DI TERITORI