



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

Rubrum IGT Venezia Giulia «Selezione»

Il Carpino

Typ	Rotwein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Isonzo Mossa
Klassifikation	IGT Venezia Giulia
Rebsorte	Merlot 100%
Weinberg/Boden	Kieselhaltige Böden
Erziehungssystem	Guyot
Rebstockdichte	5000 Reben/ha
Hektarertrag	30 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand; Ende September
Vinifikation	1 Woche Mazeration auf den Schalen in offenem 15 hl Bottich sowie weitere 18 Tage im grossen Eichenfass
Ausbau	24 Monate im grossen Eichenfass und 4 Jahre Flaschenlagerung
Alkoholgehalt	14%
Trinktemperatur	18-20° C
Lagerung	> 10 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton

Besonderes

Nach dem Entrappen wurde das Traubengut leicht angedrückt. Anschliessend wurde es mit den Schalen in offene Bottiche mit 15 hl Fassungsvermögen gegeben und während 1 Woche mazeriert. Darauf folgten weitere 18 Tage Mazeration im grossen Eichenfass. Während dieser Phase wurde das Traubengut (Maische) täglich, mehrfach von Hand untergerührt. Die Fermentation (Gärung) des Weins erfolgte spontan und ausschliesslich mittels natürlicher, autochthoner Hefen. Die malolaktische Gärung (Milchsäuregärung) erfolgte in grossen Fässern aus Slawonischer Eiche. Die Stabilisierung des Weines wurde auf natürliche Weise erreicht.





Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

Degustationsnotiz

Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. An der Nase intensiv und komplex mit vegetabilen Noten und feinem Duft nach Maulbeerbaum. Zudem Noten dunkler Beeren, Brombeerkonfitüre, Kaffee und einem Hauch Salzlake. Am Gaumen voll und komplex mit präsenten, eleganten Tanninen. Vielschichtig und komplex mit gut strukturiertem Körper und grosser Eleganz. Lang anhaltendes, harmonisches Finale.

Genussempfehlung

Schmorbraten (Brasato), Kalbshaxe (Ossobuco), Rotes Fleisch, reifem Käse