



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

VIGNA VITE VINO

Malvasia Acacia IGT Venezia Giulia «Selezione»

Il Carpino

Typ	Weisswein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Collio – Oslavia und San Floriano
Klassifikation	IGT Venezia Giulia
Rebsorte	Malvasia Istriana 100%
Weinberg/Boden	Mergelhaltige Sandsteinböden
Erziehungssystem	Guyot
Rebstockdichte	2'500 Reben/ha
Hektarertrag	25 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand; Ende September / Anfang Oktober
Vinifikation	1 Woche Mazeration auf den Schalen in offenem 15 hl Bottich
Ausbau	12 Monate im Akazienfass, 11 Monate im Stahltank zur natürlichen Klärung, 12 Monate Flaschenreifung
Alkoholgehalt	14%
Trinktemperatur	15° C
Lagerung	> 10 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton

Besonderes Nach dem Entrappen wurde das Traubengut leicht angepresst. Anschliessend wurde es mit den Schalen in offene Bottiche mit 15 hl Fassungsvermögen gegeben und während 1 Woche mazeriert. 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. Die Flaschenabfüllung erfolgte ohne Filterung.





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

VIGNA VITE VINO

Degustationsnotiz

Tiefgoldene Farbe mit orangen Reflexen. Intensive, fruchtbetonte Nase mit Düften exotischer Früchte, Pfirsich, Passionsfrucht, Minze und Akazie. Am Gaumen elegant und fruchtbetont. Gut strukturierter Körper mit akzentuierter mineralischer Note. Lang anhaltendes, elegantes Finale.

Genussempfehlung

Pasta, Carne Cruda (Tatar), Meerfisch, Geflügel, Kaninchen, reifem Käse