



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

VIGNA VITE VINO

## Malvasia - IGT Venezia Giulia

### Zidarich

Typ	Weisswein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Carso / Karst (Triestiner Hinterland)
Klassifikation	IGT Venezia Giulia
Rebsorte	Malvasia Istriana 100%
Weinberg/Boden	Kalkhaltiger, roter Karstboden
Erziehungssystem	Guyot und Alberello
Rebstockdichte	7'000 - 10'000 Reben/ha
Hektarertrag	40 - 50 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand
Vinifikation	12 Tage Mazeration auf den Schalen in offenen Bottichen
Ausbau	24 Monate in mittleren und grossen Fässern aus Slawonischer Eiche
Alkoholgehalt	13.5%
Trinktemperatur	15° C
Lagerung	8-10 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton

**Besonderes**

Nach dem Entrappen wurde das Traubengut leicht angepresst. Anschliessend wurde es mit den Schalen in offene Bottiche gegeben und während 12 Tagen mazeriert. Während dieser Phase wurde das Traubengut täglich mehrfach von Hand untergerührt. Die Fermentation erfolgte ohne Temperaturkontrolle und spontan und ausschliesslich durch natürliche, autochthone Hefen. Nach der Entfernung der Schalen erfolgte ein 24 monatiger Ausbau in mittleren und grossen Fässern aus Slawonischer Eiche. Die Abfüllung in die Flaschen erfolgte ohne Filterung sowie ohne jeglichen Zusatz von Stabilisatoren.





Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · [info@promagx.ch](mailto:info@promagx.ch) · [www.vignavitevino.ch](http://www.vignavitevino.ch)

---

## VIGNA VITE VINO

### Degustationsnotiz

Goldgelbe Farbe mit leichter Trübung. An der Nase fruchtig-würzig mit an Kräuter erinnernde Aromen und einer präsenten mineralischen Note. Am Gaumen reife, knackige Frucht, präsenten mineralische Noten sowie eine Hauch von Salzigkeit und weiche, harmonische Tannine. Gute Struktur und Ausgewogenheit. Lang anhaltender, fruchtig-mineralischer Abgang.

### Genussempfehlung

Helles Fleisch, Geflügel, gegrillter oder gebratener Fisch, Gemüsereis, jungem, frischen Käse