



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

VIGNA VITE VINO

Muškat IGT Venezia Giulia

Kocjančič Rado

Typ	Weisswein (halbsüss)
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Carso / Karst (Triestiner Hinterland)
Klassifikation	IGT Venezia Giulia
Rebsorte	Goldmuskateller 100%
Weinberg/Boden	Weisser Kalkstein, karge und felsige Böden
Erziehungssystem	Guyot
Rebstockdichte	4500 Reben/ha
Hektarertrag	50 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand; September / Oktober
Vinifikation	Kalte Mazeration auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur
Ausbau	12 Monate in gebrauchten Barriques
Alkoholgehalt	13.5%
Trinktemperatur	10-12° C
Lagerung	8-10 Jahre
Gebinde	50 cl. – 6er Karton



Besonderes Die teilweise überreifen, an der Rebe natürlich verwelkten Trauben werden sanft gepresst. Danach erfolgt eine traditionelle Weinbereitung mit kalter Mazeration auf den Schalen und einer Fermentation (Gärung) mittels ausgewählter Hefen und bei einer Temperatur von 16-18° C. Die Gärung wird durch Kühlung unterbrochen, um den gewünschten Restzuckergehalt zu erhalten.

Degustationsnotiz Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase raffiniert und zartduftend mit den charakteristischen Muskat-Aromen. Das fruchtige Bouquet weist zarte Noten von Rosen und Veilchen sowie ein Hauch von Salbei und Rosmarin auf. Am Gaumen aromatisch und vollmundig mit Anklängen tropischer Früchte und feinen Gewürznoten. Der lang anhaltende, harmonische Abgang rundet die Eleganz dieses halbsüßen Weins ab.



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

VIGNA VITE VINO

Genussempfehlung

Apfelstrudel, Mürbeteigkuchen, Crumbles, Sorbet auf der Basis von Sauerrahm (Crème Fraîche), Blauschimmelkäse