



VIGNA VITE VINO

Origine IGT Venezia Giulia

Vodopivec

Typ	Weisswein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Carso / Karst (Triestiner Hinterland)
Klassifikation	IGT Venezia Giulia
Rebsorte	Vitovska 100%
Weinberg/Boden	Weisser Kalkstein. Felsige, karge Böden
Erziehungssystem	Alberello
Rebstockdichte	10'000 Reben/ha
Hektarertrag	50 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand
Vinifikation	15 Tage Mazeration auf den Schalen in offenem 10 hl Bottich
Ausbau	36 Monate in grossen Fässern aus Slawonischer Eiche
Alkoholgehalt	12.5%
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 10 hl Fassungsvermögen gegeben und während 15 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. Die malolaktische Gärung erfolgte in 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 · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

Degustationsnotiz

Intensive goldgelbe Farbe mit orangen Reflexen. An der Nase vielschichtige florale Noten mit Akzenten exotischer Gewürze sowie Anflüge getrockneter Früchte und Honig. Am Gaumen robust und mit vollem Körper. Von markanter Struktur mit dezenten Tanninen und feinen Noten frischen Tees, grosser Frische und ausgeprägt mineralisch. Im Abgang trocken, harmonisch und lang anhaltend.

Genussempfehlung

Roher Fisch (Sushi/Sashimi/Ceviche), gegrillter Meerfisch, Fischsuppe, Pasta und Risotto mit Meerfrüchten, mittelreifer Käse