



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

VIGNA VITE VINO

## Rosso Carpino IGT Venezia Giulia «Selezione»

### Il Carpino

Typ	Rotwein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Isonzo Mossa
Klassifikation	IGT Venezia Giulia
Rebsorte	Merlot 80% / Cabernet Sauvignon 20%
Weinberg/Boden	Kieselsteinhaltige Böden
Erziehungssystem	Guyot
Rebstockdichte	5'000 Reben/ha
Hektarertrag	45 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand; Ende September
Vinifikation	1 Woche Mazeration auf den Schalen in offenem 15 hl Bottich sowie weitere 16 Tage im grossen Eichenfass
Ausbau	Merlot: 18 Monate im grossen Eichenfass Cabernet Sauvignon: 18 Monate in Barriques
Alkoholgehalt	14%
Trinktemperatur	18-20° C
Lagerung	> 10 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton / 150 cl. – 1er Karton / 600 cl. – 1er Holzkiste / 900 cl. – 1er Holzkiste



**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 16 Tage Mazeration im grossen Eichenfass. Während dieser Phase wurde das Traubengut (Maische) täglich, mehrfach von Hand untergerührt. Die Fermentation (Gärung) des Weines 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](mailto:info@promagx.ch) · [www.vignavitevino.ch](http://www.vignavitevino.ch)

---

## VIGNA VITE VINO

### Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot mit purpurnen Reflexen. An der Nase nach reifen Früchten duftend mit einem Anflug einer vegetabilen Note. Am Gaumen füllig und kraftvoll mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen. Aromen von dunklen Früchten, Konfitüre, dunkle Schokolade und einem Hauch Kaffee. Lang anhaltendes, seidiges Finale.

### Genussempfehlung

Braten, Grilladen, rotem Fleisch, Wildgerichte, reifem Käse Pasta