



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

VIGNA VITE VINO

Rosso Zidarich - IGT Venezia Giulia

Zidarich

Typ	Rotwein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Carso / Karst (Triestiner Hinterland)
Klassifikation	IGT Venezia Giulia
Rebsorte	Terrano 40% / Merlot 40% / Refosco dal Penducolo Rosso 20%
Weinberg/Boden	Kalkhaltiger, roter Karstboden
Erziehungssystem	Guyot
Rebstockdichte	8'000 Reben/ha
Hektarertrag	60 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand; Anfang Oktober
Vinifikation	15 Tage Mazeration auf den Schalen in offenen Bottichen
Ausbau	24 Monate in mittleren und grossen Fässern aus Slawonischer Eiche, 6 Monate Flaschenreifung
Alkoholgehalt	12,5%
Trinktemperatur	18° C
Lagerung	6-8 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 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. Nach der Entfernung der Schalen erfolgte ein 24 monatiger Ausbau in mittleren und grossen Fässern aus Slawonischer Eiche sowie weiteren 6 Monaten in der Flasche. 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	Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase fruchtig, mit Noten von Waldbeeren und frischen Blüten. Am Gaumen fruchtig, frisch mit gut strukturierter Säure und anhaltendem Abgang. Ein angenehmer, runder Wein mit einzigartigem Charakter.
Genussempfehlung	Rohschinken und Wurstwaren, Wildgerichte, gegrilltes Fleisch, gereifter Käse