



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

VIGNA VITE VINO

Ruje - IGT Venezia Giulia

Zidarich

Typ	Rotwein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Carso / Karst (Triestiner Hinterland)
Klassifikation	IGT Venezia Giulia
Rebsorte	Merlot 90% / Terrano 10%
Weinberg/Boden	Kalkhaltiger, roter Karstboden
Erziehungssystem	Guyot und Alberello
Rebstockdichte	8'000 - 9'000 Reben/ha
Hektarertrag	40 - 50 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand
Vinifikation	20 Tage Mazeration auf den Schalen in offenen Bottichen
Ausbau	36 Monate in kleinen und mittleren Fässern aus Slawonischer Eiche, sowie nach der Abfüllung weitere 12 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt	13.5%
Trinktemperatur	18° C
Lagerung	> 10 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton / 150 cl. – 1er Karton

Besonderes

Nach dem Entrappen wurde das Traubengut leicht angepresst. Anschliessend wurde es mit den Schalen in offene Bottiche gegeben und während 20 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 36 monatiger Ausbau in kleinen und mittleren Fässern aus Slawonischer Eiche. Nach der Abfüllung folgte eine Lagerung von weiteren 12 Monaten. 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. An der Nase fruchtig, mit floralen Noten und Noten roter Waldbeeren. Am Gaumen vollmundig, gut strukturiert und ausgewogen, weichen Tanninen. Lang anhaltender, harmonischer und eleganter Abgang.

Genussempfehlung

Wildgerichte, rotem Fleisch, gegrilltem Fleisch, Wurstwaren, reifem Käse