



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

VIGNA VITE VINO

Terrano - IGT Venezia Giulia

Zidarich

Typ	Rotwein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Carso / Karst (Triestiner Hinterland)
Klassifikation	IGT Venezia Giulia
Rebsorte	Terrano 100%
Weinberg/Boden	Kalkhaltiger, roter Karstboden
Erziehungssystem	Guyot
Rebstockdichte	8'000 - 9'000 Reben/ha
Hektarertrag	40 - 50 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand
Vinifikation	18 Tage Mazeration auf den Schalen in offenen Bottichen
Ausbau	24 Monate in mittleren und grossen Fässern aus Slawonischer Eiche
Alkoholgehalt	12%
Trinktemperatur	18° C
Lagerung	8-10 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton

Besonderes

Nach dem Entrappen wurde das Traubengut leicht angepresst. Anschliessend wurde es mit den Schalen in offene Bottiche gegeben und während 18 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. 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, nach roten und schwarzen Beeren duftend. Am Gaumen frisch mit gut strukturierter Säure und einer erdigen und mineralischen Note. Bringt den sortentypischen Geschmack dieser autochthonen Rebsorte markant zum Ausdruck.
Genussempfehlung	Wurstwaren wie Schinken und Salami, gekochtes Gemüse, Teigwaren/Spaghetti mit Fleischsaucen, reifem Käse