



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

VIGNA VITE VINO

Vis Uvae IGT Venezia Giulia «Selezione»

Il Carpino

Typ	Weisswein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Collio – Oslavia und San Floriano
Klassifikation	IGT Venezia Giulia
Rebsorte	Pinot Grigio 100%
Weinberg/Boden	Mergelhaltige Sandsteinböden
Erziehungssystem	Guyot
Rebstockdichte	5000 Reben/ha
Hektarertrag	40 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand; ab Mitte September
Vinifikation	1 Woche Mazeration auf den Schalen in offenem 15 hl Bottich
Ausbau	12 Monate im grossen Eichenfass, 11 Monate Im Stahltank zur natürlichen Klärung, 12 Monate Flaschenreifung
Alkoholgehalt	14%
Trinktemperatur	15° C
Lagerung	> 10 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton

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. Während dieser Phase wurde das Traubengut (Maische) täglich, mehrfach von Hand untergerührt. Die Fermentation (Gärung) des Weins erfolgte spontan und ausschliesslich mit natürlichen, autochthonen 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 · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

Degustationsnotiz	Feine kupfergelbe an Zwiebelschalen erinnernde Farbe. Feine und vielschichtige Nase mit Noten von Rosenwasser, Johannisbeeren, Grapefruit, Dörrpflaumen, Honig und einem Hauch Rosmarin. Am Gaumen trocken, weich, warm, mit ausgewogenem Körper und feiner mineralischer Note. Intensives, lang anhaltendes Finale.
Genussempfehlung	Risotto und Pasta mit Fisch und Meeresfrüchten, Meerfisch, Braten, mittelreifem Käse