



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

VIGNA VITE VINO

Vitovska - IGT Venezia Giulia

Zidarich

Typ	Weisswein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Carso / Karst (Triestiner Hinterland)
Klassifikation	IGT Venezia Giulia
Rebsorte	Vitovska 100%
Weinberg/Boden	Kalkhaltiger, roter Karstboden
Erziehungssystem	Guyot und Alberello
Rebstockdichte	8'000 - 10'000 Reben/ha
Hektarertrag	50 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand
Vinifikation	14 Tage Mazeration auf den Schalen in offenen Bottichen
Ausbau	24 Monate in mittleren und grossen Fässern aus Slawonischer Eiche
Alkoholgehalt	12,5%
Trinktemperatur	15° 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 14 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

Goldgelbe Farbe mit leichter Trübung. An der Nase fruchtig und mineralisch, an eingekochte Früchte erinnernd sowie einer leicht salzigen Note. Am Gaumen gut strukturiert und von ausgewogener Finesse. Würziger, lang anhaltender Abgang.

Genussempfehlung

Roher Fisch (Sushi/Sashimi/Ceviche), gegrilltes Gemüse, Frischkäse