



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

VIGNA VITE VINO

ZI-DA Teran Rosso Frizzante - IGT Venezia Giulia

Zidarich

Typ	Rotwein • Frizzante
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; Anfang Oktober
Vinifikation	10 Tage Mazeration auf den Schalen in offenen Bottichen
Ausbau	12 Monate in mittleren und grossen Fässern aus Slawonischer Eiche
Alkoholgehalt	11,5%
Trinktemperatur	10° C
Lagerung	2-4 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton

Besonderes

Die Herstellung dieses Perlweins erfolgt gemäss einer überlieferten Methode die auf der Nachgärung in der Flasche beruht. Während der Gärung (Fermentation) erfolgt eine Assemblage des Mostes mit Wein. Danach erfolgt die Abfüllung in Flaschen in denen die Nachgärung stattfindet. Sich allfällig bildende Sedimente sowie eine eventuelle, leichte Lasur sind gewollt und entstehen aufgrund der naturbelassenen Herstellung. Die Gärung (Fermentation) erfolgt ohne Temperaturkontrolle, spontan und ausschliesslich durch natürliche, autochthone Hefen. 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. Leichte, rosafarbene Schaum. Fruchtbetonte Nase mit betörenden Noten reifer Heidelbeeren, Brom- und Waldbeeren. Am Gaumen prickelnd, frisch und fruchtig mit gut strukturierter Säure. Einzigartig, den sortentypischen Geschmack dieser autochthonen Rebsorte auf prickelnde und markante Art zum Ausdruck bringend.

Genussempfehlung

Rohschinken und Wurstwaren, Schweinebraten, Teigwaren, junger und mittelreifer Käse