



SCHEMA TECNICA

VITOVSKA DOC CARSO – Vitigno antico autoctono -

Dati agronomici:

Annata: 2009

Varietà di uve: Vitovska 100%

Comune: Duino – Aurisina – Loc. Prepotto - Trieste

Esposizione: Sud – Est

Altitudine: 260 – 280

Terreno: Calcareo – terra rossa carsica

Sistema di allevamento : Guyot e alberello, 4-5 gemme

Età delle viti: 6 – 30 anni

Densità dei ceppi: 8.000 - 10.000

Resa per ettaro: 50 Q

Epoca della vendemmia: ultima settimana di settembre - prima decade di ottobre

Produzione: 10.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato non totalmente limpido

Profumo: fruttato e minerale con note di frutta cotta e salsedine

Sapore: molto naturale e continuo, rivela finezza del tratto e bella scioltezza al palato, chiude sapido ma rinfrescante

Abbinamento gastronomico: carne bianca, crudi di pesce, sushi, verdura alla griglia, formaggi freschi. A piacere.

Si consiglia – di servire il vino alla temperatura di 15° e con bicchieri da vino rosso

Dati enologici:

Vendemmia: manuale in piccole cassette.

Vinificazione: diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti con più follature giornaliere e nessun controllo di temperatura. Lieviti autoctoni.

Fermentazione malolattica: in botti grandi di rovere

Affinamento: in botti medie e grandi di rovere di Slavonia per due anni.

Imbottigliamento: senza filtrazione e nessun tipo di stabilizzazione.

Commercializzazione: dopo due anni.