

ZIDARICH

TERAN – TERRANO

D.O.C. - Carso



Annata	2006
Varietà di uve	100% terrano
Origine	Comune di Duino Aurisina - Loc. Prepotto - Trieste
Esposizione	Sud - Est
Altitudine	260 - 280
Terreno	calcareo - terra rossa carsica
Sistema di allevamento	guyot 4-5 gemme
Età delle viti	10 - 40 anni
Densità dei ceppi	8.000 - 9.000
Resa per ettaro	40 - 50 Q
Epoca vendemmia	I decade di ottobre
Produzione	4000 bottiglie
Colore	rosso rubino con riflessi violacei
Profumo	fruttato denso che sa offrire bellissimi spunti fruttati di mirtillo, mora, fragolina di bosco
Sapore	tipico e unico nel suo genere che non perde mai la sua espressione del frutto
Abbinamento gastronomico	con cucina locale, prosciutto crudo e vari insaccati, verdure cotte o con formaggi stagionati
Si consiglia	di servire il vino alla temperatura di 18°
Vendemmia	manuale in piccole cassette
Vinificazione	diraspatura, fermentazione e macerazione sulle buccie in tini aperti con più follature giornaliere e nessun controllo di temperatura. Lieviti autoctoni.
Fermentazione malolattica	in tini di rovere
Affinamento	in botti medie e piccole di rovere di Slavonia e francese per due anni
Imbottigliamento	senza filtrazione e nessun tipo di stabilizzazione
Commercializzazione	dopo due anni

Azienda Agricola - Kmetija

ZIDARICH Loc. Prepotto/Praprot, 23 34011 Duino Aurisina - TRIESTE - Italy Tel./Fax. 040 201223 e-mail: info@zidarich.it

C. F.: ZDR BMN 68E02 L424 P.IVA 01021930324 www.zidarich.it