

SCHEDA TECNICA

PRULKE I.G.T. Venezia Giulia

Bianco



Dati agronomici:

Varietà di uve: 60% Sauvignon, 20% Vitovska 20%, Malvasia 20%

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: 7.000 - 10.000

Resa per ettaro: 40 - 50 Q

Epoca della vendemmia: ultima di settembre e prima decade di ottobre

Produzione: 4.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato non totalmente limpido

Profumo: fruttato, speziato con bellissimo naso di fiori e agrumi (lavanda, mandarino)

Sapore: fresco e ha una beva di estrema naturalezza, che impressiona a lungo il palato

Abbinamento gastronomico: carne bianca, sushi, pesce crudo, pesce di lago, crostacei, risotti di verdure o con pesci – noi consigliamo anche la massima libertà nel abbinamento – si può bere anche da solo

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 e francese, tostatura naturale.

Imbottigliamento: senza filtrazione e nessun tipo di stabilizzazione.

Commercializzazione: dopo due anni

Zidarich Wines

Benjamin Zidarich

Loc. Prepotto/Praprot, 23 34011 Duino Aurisina-Trieste-Italia Tel./fax +39 040 201223 info@zidarich.it

www.zidarich.it