

SCHEMA TECNICA

RUJE I.g.t. Venezia Giulia

Rosso

**Dati agronomici:**

Varietà di uve: 85% Merlot e 15% Terrano

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: 10 – 20 anni

Densità dei ceppi: 8.000 - 9.000

Resa per ettaro: 40 - 50 Q

Epoca della vendemmia: prima decade di ottobre

Produzione: 2000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino

Profumo: fruttato con note di frutta piccola rossa di bosco, floreale, ricco, austero, intenso

Sapore: fresco e strutturato con un finale persistente, intenso con grande bevibilità e piacevolezza con un carattere unico

Abbinamento gastronomico: selvaggina, affettati e carni alla griglia e formaggio stagionato

Si consiglia: di servire il vino alla temperatura di 18°

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 piccole, medie e grandi di rovere di Slavonia per tre anni, un anno di affinamento in bottiglia.

Imbottigliamento: senza filtrazione e nessun tipo di stabilizzazione.

Commercializzazione: dopo quattro 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