

ZI-DA ROSSO FRIZZANTE DA UVA TERRANO
Vitigno antico autoctono
Rosso



Dati agronomici:

Varietà di uve: Terrano 100%

Comune: Duino Aurisina/Loc. Prepotto /Trieste

Esposizione: Sud – Est

Altitudine: 260 – 280

Terreno: Calcareo – terra rossa carsica

Epoca della vendemmia: prima decade di ottobre

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

Produzione: 1200 bottiglie

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: fruttato 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, fresco

Abbinamento gastronomico: con cucina locale, bolliti misti, arrostiti di maiale ma anche formaggio fresco e prosciutto crudo. E' un vino fresco e basso di alcol, e sta straordinariamente bene a tavola ma si presta ad essere servito anche come aperitivo.

Si consiglia – di servire il vino alla temperatura di 10°

Dati enologici:

Vendemmia: manuale in piccole cassette.

Vinificazione: prodotto con il metodo ancestrale della naturale rifermentazione in bottiglia.

Il sedimentazione e l'eventuale velatura sono una scelta naturale: nessuna filtrazione per proteggere la spontanea evoluzione del vino. Assemblaggio di vino e mostro in fermentazione. Dopo l'imbottigliamento la fermentazione continua in bottiglia. Solo lieviti autoctoni, nessun tipo di aggiunta. Non viene aggiunto nessuno zucchero, si utilizza solo quello dell'uva.

Affinamento: in botti medie e grandi di rovere di Slavonia per un anno.

Imbottigliamento: senza filtrazione e nessun tipo di stabilizzazione.

Commercializzazione: dopo un anno

Zidarich

Benjamin Zidarich

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

www.zidarich.it