

**SCHEDA TECNICA**

**ROSSO ZIDARICH**

**Dati agronomici:**

**Varietà di uve:** 40% Merlot, 40% Terrano, 20% Refosco dal peduncolo Rosso

**Comune:** Duino – Aurisina – Loc. Prepotto - Trieste

**Esposizione:** Sud – Est

**Altitudine:** 260 – 280

**Terreno:** Calcareo – terra rossa carsica

**Sistema di allevamento :** Guyot, 6 gemme

**Età delle viti:** 10 – 20 anni

**Densità dei ceppi:** 8.000

**Resa per ettaro:** 60 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 ed elegante

**Sapore:** fresco e fruttato, grande bevibilità e piacevolezza con un carattere unico

**Abbinamento gastronomico:** selvaggina, prosciutto crudo ed affettati, carni alla griglia e formaggio

**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 di rovere di Slavonia per due anni, 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Imbottigliamento:** senza filtrazione e nessun tipo di stabilizzazione.

**Commercializzazione:** dopo due anni

**Zidarich**

**Benjamin Zidarich**

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

**[www.zidarich.it](http://www.zidarich.it)**