

**SCHEDA TECNICA**  
**VITOVSKA VERDE I.G.P Venezia Giulia**  
*Vitigno autoctono*  
**Bianco**

**Dati agronomici:**

*Varietà di uve:* Vitovska 100%

*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:* 4-10 anni

*Densità dei ceppi:* 8.000

*Resa per ettaro:* 70 Q

*Epoca della vendemmia:* ultima settimana di settembre - prima decade di ottobre

*Produzione:* 4.000 bottiglie



**Caratteristiche organolettiche**

*Colore:* giallo non totalmente limpido

*Profumo:* fruttato e minerale con note di frutta cotta e salsedine

*Sapore:* molto naturale e continuo, rivela finezza del tratto e bella scioltezza al palato, chiude sapido ma rinfrescante

*Abbinamento gastronomico:* carne bianca, crudi di pesce, sushi, verdura alla griglia, formaggi freschi. Ideale per aperitivi. A piacere.

*Si consiglia* – di servire il vino alla temperatura di 13° 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 per 13 mesi.

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

*Commercializzazione:* dopo circa un anno.

**Zidarich Wines**

**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)**