

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