



## SCHEDA TECNICA

### **VITOVSKA COLLEZIONE Riserva – Vitigno antico autoctono -**



#### 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:* 20 – 30 anni

*Densità dei ceppi:* 8.000 - 10.000

*Resa per ettaro:* 50 Q

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

*Produzione:* 1.300 bottiglie

#### Caratteristiche organolettiche

*Colore:* ambrato, dai riflessi topazio, non totalmente limpido

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

*Sapore:* naturale, fresco, c'è tutta la salinità del Carso, unita a un timbro di frutto delicato ma non debole, finale più lineare e meno deciso

*Abbinamento gastronomico:* pesce, da solo, dopo i vini rossi oppure da degustare a conclusione di pranzi e cene.

*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.

*Affinamento:* in una botte grande da 10 ettolitri. Botte di rovere di Slavonia.

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

*Commercializzazione:* dopo V (cinque) anni.