



VENEZIA GIULIA IGP OGRADE



Denominazione Venezia Giulia IGT

Vitigni Vitovska 25%, Malvasia 25%, Sauvignon 25% e Pinot Grigio 25%

Gradazione 13.0%

Vigneti Siti nel cuore del Carso, su terreni ricchi di calcare e ferro. Coltivati in biologico

Sistema di coltivazione: Guyot semplice e doppio con 8000 piante/ha Resa media per ha: 35 - 40 q.li

Periodo di raccolta delle uve: 2° decade di settembre

Vinificazione Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione per circa 15 giorni in tini di legno, immergendo il cappello fino a 5 volte al giorno. No chiarificazione e filtrazione

Affinamento 24 mesi in botti di rovere e 5 mesi in bottiglia

Filosofia produttiva Artigianale, senza solfiti aggiunti o minimi, macerato sulle bucce, lieviti indigeni

Note di degustazione Colore Giallo ramato con sfumature aranciate Profumo Complesso ventaglio di sentori di miele, caramello, erbe aromatiche e scorza d'arancia

Gusto Ricco, leggermente aromatico, elegante, corposo e di grande freschezza

Note Il termine Ograda è un sinonimo che i contadini del Carso usavano per indicare una piccola particella, situata nelle vicinanze del paese e delle case che spesso veniva recintata con tipici muretti di pietra calcarea a secco per impedire l'ingresso agli animali domestici come mucche, pecore, capre o altro che avrebbero potuto provocare danni alle colture come le viti all'interno coltivate. Ograda è anche il toponimo della particella dove è situata la cantina dell'azienda Skerk dove una volta era impiantato un vigneto di Vitovska. L'idea è quella di riunire le migliori uve prodotte



su simili particelle "Ograde" coltivate principalmente da varietà autoctone come la Vitovska, Malvasia ma anche Sauvignon ed altre.