

VENEZIA GIULIA IGP VITOVSKA



Vitovska Carso

CLASSIFICAZIONE: Venezia Giulia Igp

VITIGNO: Vitovska (autoctono)

TERRENO: terra rossa ricca di silicati

SISTEMA DI COLTIVAZIONE: Guyot semplice, alberello con 8000 piante/ha

RESA MEDIA PER ha: 35 - 40 q.li

ANNO D'IMPIANTO: 1975, 1997; 2004

PERIODO DI RACCOLTA DELLE UVE: 3° decade di settembre

VINIFICAZIONE: dopo il diraspamento viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce per un periodo medio di 30 giorni in tini di legno di media grandezza con immersione del cappello per 4-5 volte al giorno;

AFFINAMENTO: dopo la fermentazione rimane sui sedimenti nobili per un periodo di 12 mesi in tini di legno da 1500 l-2000l; in seguito viene assemblato nelle vasche dove il vino si decanta senza chiarifiche e filtrazioni. Segue l'imbottigliamento con una successiva maturazione ed affinatura per 4-6 mesi in bottiglia; GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12° C.

NOTE: Una varietà autoctona, strettamente legata al territorio ed alle tradizioni locali, pressoché sconosciuta nelle altre regioni del Mediterraneo. Resistente alla bora ed alla siccità, dà vita ad un vino fine ed elegante, moderatamente alcolico, dal colore paglierino, con un delicato profumo di fiori di campo carsico e fieno. Dal sapore asciutto, con retrogusto di mandorla, è molto usato come vino aperitivo e sposa bene tutti gli antipasti, primi piatti, delicati e pesce leggero