

VITOVSKA DOC - CARSO " KRAS " Friuli V.G. - L'AUTOCTONO RARO

Vitovska, " il risultato di coltivazione di uve di vitigno autoctono Carso, tra i pi" caratteristici del Friuli Venezia Giulia, veramente eccellente. Il vitigno, " coltivato a Guyot a 450/500 metri sul livello del mare; l'affinamento avviene in botti di legno e acciaio tra 16-18 mesi + 6-12 in bottiglia. " un vitigno del Friuli Venezia Giulia, ovvero, dell'area Triestina, salendo verso le colline montuose del Carso.

Roccia bianca, arsa e siccitosa, battuta dalla fredda bora. Terra di vento e pietra, ostica e difficile. Instabile confine tra le Alpi e il mare, che parte dai comuni di Duino Aurisina e Sgonico e percorrendo la Slovenia, per raggiungere la costa dell'Istria.

In questa terra nasce la Vitovska, antico vitigno autoctono a bacca bianca, presente nel Carso da tempo immemorabile. Solo un'uva temprata e selezionata dai secoli, poteva resistere e sopravvivere a questi contrasti cos" duri e forti. Un vitigno estremo e cos" fortemente territoriale, che non si conoscono delle variet" simili in tutto il Mediterraneo. Grazie ad alcuni appassionati vignaioli del Carso, rinasce Vitovska nelle sue espressioni pi" autentiche e rigorose. Produzione stimata, quasi artigianale, di circa 25/30.000 bottiglie. VALUTAZIONI ORGANOLETTICHE SENSORIALI

VISTA: si presenta con un colore giallo oro intenso, con una densit" del frutto medio alta, una struttura del vino eccellente (glicerolo, polifenoli, flavonoidi) che ne agevola la digeribilit", nonch" ottima pulizia e integrit" del frutto, ovvero, solo micro ossidazioni e senza difetti enologici.

OLFATTO: al naso " pulito, lievemente esotico e aromatico, floreale e fruttato al variare delle temperature. Nessun improprio dell'uva, equilibrato, piacevole e lungo. Finisce con sensazioni di pera William, Salvia, Malvasia, Fieno e Pietra focaia.

GUSTO: " un vino dal grande impatto sensoriale, immediato, piacevole e che richiama i frutti gialli" maturi (uva, nespola, pesca). Pulito, consistente, equilibrato e integro e con una buona spalla acida " il risultato di un'attenta lavorazione di vigna e di cantina a protezione del consumatore e tutela dell'ambiente. ABBINAMENTI

E' un vino "da Riserva", che per le sue caratteristiche organolettiche si abbina con piatti particolarmente robusti come ad esempio, risotto con funghi e salsiccia, le carni bianche alla brace, piatti particolari a base di pesce, crostacei, zuppe, nonch" salumi caldi, formaggi saporiti come il provolone piccante, formaggi stagionati di latteria e simili. Questo " un vino che accetta abbinamenti audaci con quello che pi" vi piace.-----per Info: AZ.AGR.CASTELLO DI RUBBIA-GRAD RUBIJE

San Michele del Carso

Sede: Gornji Vrh 40

Cantina: Gornji Vrh 54

Savogna d'Isonzo - GORIZIA

FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALIA

web: www.castellodirubbia.it

e-mail: info@castellodirubbia.it

Tel. +39 349 7957889

"