



B A J T A
S A L E Ž



TERRANO DIRASPATO A MANO



Vitigno: 100% Refosco d'Istria

Vino: Terrano

Area di produzione: Sales, comune di Sgonico

Indicazione geografica: IGT Venezia Giulia

Tipo di terreno: calcareo, terra rossa

Sistema di allevamento: guyot a cinque gemme

Sesto d'impianto: 1.70mX0.6m

Metodi di difesa: basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Colore: rosso

Temperatura di servizio: 14 – 15° C

(leggermente più fresco degli altri rossi)

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: le uve raccolte manualmente vengono diraspate a mano su reti in acciaio inox in modo da ottenere una massa di acini interi che iniziano subito una fermentazione intracellulare che esalta i profumi primari tipici del vitigno. Dopo la pigiatura, che avviene il giorno successivo alla vendemmia, continua una macerazione tradizionale per una settimana. Successivamente alla pressatura, la fermentazione si conclude in vasche di acciaio inox dove il vino rimane fino all'imbottigliamento nella primavera successiva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso vivo con riflessi violacei, profumo spiccato di frutti a bacca rossa con note che ricordano l'uva matura. Il sapore intenso, franco, secco, con una delicata vena acida tipica di questo vitigno.

ABBINAMENTI: ottimo con gli antipasti, minestre e con primi piatti di carne conditi con sugo in rosso e piatti di pesce in salsa al pomodoro (busara, brodetto).