

ZIDARICH

Friuli Venezia Giulia

Duino Aurisina (TS)

Zidarich

ETTARI VITATI
8

METODO DI COLTIVAZIONE
NATURALE

NUMERO BOTTIGLIE
26.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

La filosofia di lavoro è di cercare la massima qualità che si possa ottenere dalla terra, cominciando in vigna e proseguendo in cantina.

“La filosofia di lavoro è di cercare la massima qualità che si possa ottenere dalla terra.”





VITOVSKA VENEZIA GIULIA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vitovska

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione né stabilizzazione. In commercio dopo 2 anni.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



“VITOVSKA KAMEN-PIETRA” VENEZIA GIULIA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vitovska

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasca di pietra carsica con lieviti indigeni e macerazione prolungata di 18 giorni, senza filtrazioni. Affinamento per 22 mesi in botte grande di rovere.

Produzione

1.500

Formato Vendita

750 ml bottiglie

Tappo

Sughero



“COLEZIONE” VITOVSKA DOC CARSO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vitovska

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Affinamento in una botte grande da 10 ettolitri. Botte di rovere di Slavonia. Imbottigliamento senza filtrazione né stabilizzazione.

Produzione

1.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



MALVASIA VENEZIA GIULIA DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Malvasia Istriana

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione né stabilizzazione.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



“LEHTE” MALVASIA RISERVA VENEZIA GIULIA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Malvasia Istriana

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce in tini aperti, follature giornaliere e nessun controllo di temperatura. Affinamento di 24 mesi in in botti di rovere di Slavonia di diverse capacità. Nessuna filtrazione né stabilizzazione.

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



“PRULKE” VENEZIA GIULIA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sauvignon, Vitovska, Malvasia

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia e francesce, tostatura naturale. Imbottigliamento senza filtrazione né stabilizzazione.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



“RUJE” VENEZIA GIULIA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Terrano

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 3 anni, 1 anno di affinamento in bottiglia. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



“TERRANO” RISERVA VENEZIA GIULIA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Terrano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce in tini aperti con più follature giornaliere e nessun controllo di temperatura, fermentazione malolattica svolta in botti grandi di rovere. Affinamento in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, poi 3 mesi in bottiglia. Nessuna filtrazione.

Produzione

800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



“TERRANO” VENEZIA GIULIA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Terrano

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



“ROZ ZIDARICH” VINO ROSSO

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Terrano, Refosco dal peduncolo Rosso

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni, 6 mesi di affinamento in bottiglia. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero