



ZIDARICH

Duino Aurisina (TS)

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



NUMERO BOTTIGLIE

26.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Naturale

ETTARI VITATI

8



**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 nè stabilizzazione. In commercio dopo 2 anni.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

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 nè stabilizzazione.

Produzione

1.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

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



**MALVASIA
VENEZIA GIULIA DOC**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Malvasia

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



**"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 francese, tostatura naturale. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

Produzione

4.000 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



**"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



**"MARTINA" PASSITO
ROSSO DA UVE TERRANO**

Tipologia

Vino Passito

Uve col quale è fatto

Terrano, Merlot

Vinificazione e affinamento

Vendemmia a mano, appassimento in cassette aperte sotto la tettoia per 3 mesi, diraspatura, fermentazione di 2 mesi a contatto con la buccia nei tini di legno, affinamento in botti piccole di rovere per 2 anni.

Produzione

800 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero