



VITOVSKA SKERK



UVE: Vitovska

VIGNETO DI PROVENIENZA: ceppi/Ha 8000

ALLEVAMENTO: guyot

ANNO DI IMPIANTO: 1975/'97

RESA PER ETTARO: 35-40 q/Ha

TERRENO: terra rossa ricca di silicati di ferro

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna

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

MATURAZIONE: dopo la fermentazione rimane sui sedimenti nobili per un periodo di 12 mesi in tini di legno da 1500l. -2000l.; in seguito viene assemblato nelle vasche dove il vino si decanta senza chiarifiche e filtrazioni

AFFINAMENTO: in vetro

GRADO ALCOLICO: 12,50%

ESAME ORGANOLETTICO: colore giallo paglierino ha uno spiccato profumo di fiori di campo e di fieno

NOTE: vino inserito nel progetto "Interpretazioni".

"Dietro ad un vino un'anima"... ogni uomo ha bisogno di emozioni, soddisfazioni e gioie. Ho riscoperto sempre di più tali valori quando ho cominciato a coltivare e produrre vini secondo natura, che mi hanno avvicinato alle mie origini e al profondo legame con la mia terra, il Carso, posto dove sono nato e cresciuto". - Sandi Skerk

