

CUVÉE

orange

# ORIGINE 2018

IGP VENEZIA GIULIA-  
CARSO TRIESTINO

Le seul vin de Paolo qui ne passe pas de temps en amphore, "Origine", est fermenté dans des cuves en bois à ciel ouvert et passe trois ans dans de grandes *botti* de chêne de Slovénie avant la mise en bouteille.

Nous obtenons un vin à caractère minéral et strict, nous rappelant presque la salinité et vivacité d'un Chablis. Il y a ici une pureté saisissante, évoquant l'eau pure de montagne, et la finale très longue, encadrée par une note de miel séché. Un grand vin du Fioul.

CÉPAGE	vitovska
TERROIR	vignes plantées en 1996 a 300m d'altitude
MODE DE CULTURE	biodynamique et biologique non certifié
VINIFICATION	grappes entières / macération de 15 jours en grande cuve de bois / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	3 ans en botti de Slovénie de 30 hl



VODOPIVEC

ARTISAN : PAOLO VODOPIVEC