

CUVÉE

orange

SOLO 2019

IGP VENEZIA GIULIA-
CARSO TRIESTINO

Son cru "Solo" provient d'un seul et unique parcelle d'1.3 hectares, sa plus grande, sur des sols de pure calcaire. La parcelle, exposée Nord-Est fait face à sa région voisine, la Slovénie. Le vin est fermenté dans des amphores souterraines puis vieilli dans de grandes *botti* slovènes. Contrairement aux vins de longues macérations, les vins de Vodopivec présentent une couleur claire mais une structure soutenue en bouche. Un chef d'oeuvre!

CÉPAGE	vitovska
TERROIR	vignes plantées en 1996 à 260m d'altitude sur sols très rocheux
MODE DE CULTURE	biodynamique et biologique non certifié
VINIFICATION	égrappé / presse & macération de 6 mois en qvervis géorgiens / fermentation naturelle / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	2 ans en botti de Slovénie



VODOPIVEC

ARTISAN : PAOLO VODOPIVEC