

CUVÉE

orange

# VITOVSKA 2018

IGP VENEZIA GIULIA-  
CARSO TRIESTINO

La Vitovska produite par Vodopivec est un vin blanc complexe et riche, qui s'ouvre en beauté après un passage en carafe. Il est fermenté et macéré sur les peaux pendant 6 mois dans des amphores en terre cuite (qvervi), avant de vieillir pendant vingt-quatre mois en fût de Slovénie. Un vin qui embouteille parfaitement l'esprit de la région de Carso.

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 non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	2 ans en botti de Slovénie



VODOPIVEC

ARTISAN : PAOLO VODOPIVEC