



VITOVSKA MAJNIK



Vitigno: 100% Vitovska

Vino: Vitovska

Area di produzione: Sales, comune di Sgonico

Indicazione geografica: IGT Venezia Giulia

Tipo di terreno: calcareo, terra rossa

Sistema di allevamento: guyot a cinque gemme

Sesto d'impianto: 1.70m x 0.6m

Metodi di difesa: basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre

Colore: bianco

Temperatura di servizio: 10 – 12° C

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: le uve raccolte manualmente vengono diraspate e pressate. Il mosto limpido, successivamente, viene avviato alla fermentazione in vasche in acciaio inox, dove il vino così ottenuto si affina fino all'imbottigliamento che avviene nella primavera successiva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, profumo delicato, floreale, con note di pera matura tipico del vitigno. Il sapore è fresco, delicato, armonico, morbido.

ABBINAMENTI: ottimo con antipasti di pesce, vellutate di verdure, primi e secondi piatti di pesce e carni bianche.

CURIOSITÀ: il nome Majnik, che in sloveno significa relativo a maggio, nasce per il fatto che i profumi di questo vino sono delicati come le mattine di maggio sul Carso quando fioriscono le piante a fiori gialli e bianchi ed il loro profumo voltegga nell'aria percepibile in modo delicato e piacevole.