



## VITOVSKA KRONOS 2016



**Vitigno:** 100% Vitovska

**Vino:** Vitovska, vitigno autoctono locale

**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:** 1.8m x 0.8m

**Metodi di difesa:** basso impatto ambientale

**Epoca di vendemmia:** prima decade di ottobre

**Vendemmia:** manuale in piccole cassette

**Età delle viti:** minimo 10 anni

**Resa per ettaro:** 60 quintali

**Produzione:** 1000 bottiglie

**Titolo Alcolometrico:** 13%

**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 e botti in rovere, dove il vino così ottenuto si perfeziona fino all'imbottigliamento che avviene nell'estate successiva.

L'affinamento prosegue in bottiglia per almeno 4 anni.

**Altro:** prima della raccolta l'uva viene sottoposta alla doppia maturazione ragionata.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Vista:** giallo con riflessi dorati, non troppo carichi.

**Olfatto:** Al naso si percepiscono sentori di frutta tropicale, con ananas e mandarino che allietano il naso. Successivamente i profumi si evolvono in note iodate ed eleganti sensazioni di pietra focaia. Dopo alcuni minuti, il vino sprigiona degli aromi terziari con note di idrocarburi e di pasticceria, con il caramello e l'arancia candita ad appagare la nostra degustazione.

**Gusto:** asciutto, di gran struttura, persistente con un retrogusto piacevolmente salino.