



Denominazione

DOC Carso

Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

Varietà delle uve

100% Vitovska

Tecnica di Produzione

Raccolta e selezione manuale delle uve. Pressatura soffice dei grappoli, fermentazione alcolica e successivo affinamento *sur lie* in acciaio.

Caratteristiche

organolettiche

Colore Giallo paglierino carico.

Profumo Sentori di miele, cera d'api ed erbe aromatiche come il timo. *Gusto* Fine ed elegante. Piacevoli note minerali e grande sapidità.

Consigli del produttore

Vino bianco adatto come aperitivo. Per la sua freschezza si abbina piacevolmente anche ad antipasti e crudité di pesce. Temperatura di servizio di 10-12 °C.



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



CASTELVECCHIO

Vigneti in Sagrado dal 1750

castelvecchio.com