



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