



## ZIDARICH

Duino Aurisina (TS)

La filosofia di lavoro è di cercare la massima qualità che si possa ottenere dalla terra, cominciando in vigna e proseguendo in cantina.



NUMERO BOTTIGLIE

26.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Naturale

ETTARI VITATI

8



**VITOVSKA  
VENEZIA GIULIA IGT**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vitovska

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni.

Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione. In commercio dopo 2 anni.

**Produzione**

13.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



**"COLEZIONE"  
VITOVSKA DOC CARSO**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vitovska

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti.

Lieviti autoctoni. Affinamento in una botte grande da 10 ettolitri. Botte di rovere di Slavonia. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

**Produzione**

1.300 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"VITOVSKA KAMEN-PIETRA"  
VENEZIA GIULIA IGT**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vitovska

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in vasca di pietra carsica con lieviti indigeni e macerazione prolungata di 18 giorni, senza filtrazioni. Affinamento per 22 mesi in botte grande di rovere.

**Produzione**

1.500

**Formato Vendita**

750 ml bottiglie

**Tappo**

Sughero



**MALVASIA  
VENEZIA GIULIA DOC**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Malvasia

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni.

Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"PRULKE"  
VENEZIA GIULIA IGT**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Sauvignon, Vitovska, Malvasia

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni.

Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia e francese, tostatura naturale. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**TERRANO  
VENEZIA GIULIA IGT**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Terrano

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni.

Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"ROZ ZIDARICH"  
VINO ROSSO**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot, Terrano, Refosco dal peduncolo Rosso

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni.

Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni, 6 mesi di affinamento in bottiglia. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

**Produzione**

8.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"RUJE" VENEZIA  
GIULIA IGT**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot, Terrano

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni.

Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 3 anni, 1 anno di affinamento in bottiglia. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"MARTINA" PASSITO  
ROSSO DA UVE TERRANO**

**Tipologia**

Vino Passito

**Uve col quale è fatto**

Terrano, Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Vendemmia a mano, appassimento in cassette aperte sotto la tettoia per 3 mesi, diraspatura, fermentazione di 2 mesi a contatto con la buccia nei tini di legno, affinamento in botti piccole di rovere per 2 anni.

Fermentazione e affinamento in botti piccole di rovere per 2 anni.

**Produzione**

800 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero