



VINI DI LUCE

LA MEMORIA DEL VIGNETO
E DEL TERRITORIO



SIQUR SPA

AGRICOLTURA DELLA LUCE E DEL CARBONIO

Con nuove tecnologie naturali recuperiamo e ristabiliamo il millenario equilibrio genuino del rapporto tra carbonio ed azoto nel terreno a favore del carbonio.

Il carbonio contribuisce in modo essenziale alla crescita e sviluppo dei migliori microrganismi tipici e speciali di quel terreno.

Con sapienti nutrimenti naturali aumentiamo la capacità di assorbimento dell'intensità della luce e delle capacità fotosintetiche della pianta.

TERRA E MICROCLIMA IN SINERGIA PER ESPRIMERE IL GENUINO POTENZIALE

Ciò che il territorio esprime e che esso fa crescere, da noi viene preservato e valorizzato alla massima potenza.



L'ACQUA IN AGRICOLTURA È FONDAMENTALE



Noi utilizziamo acqua attivata, energizzata, rivitalizzata grazie al nostro dispositivo “Rigenera”.

Quest'acqua misteriosa, accessibile a pochi, è un'acqua a forte attività energetica, è fonte vitale per la vite e simbolo della nuova vita del pianeta.

TISANE ED ESTRATTI VEGETALI

Estratti vegetali di erbe officinali coltivate naturalmente o raccolte spontaneamente nei territori ancora incontaminati, ottenuti mediante nuove tecniche estrattive in grado di preservare tutti i principi attivi delle piante.

ERBE UTILIZZATE

Camomilla, erba media, equisetolo, bardana, cipresso, melissa, consolida,...

Le erbe vengono somministrate sulle foglie e sul terreno a seconda delle reali necessità della pianta e della fase fenologica, al fine di migliorarne la crescita e favorire l'ideale maturazione dell'uva.



VINI VITALI E DA MEDITAZIONE NON SOLO PERCHÉ SONO BUONISSIMI..

Con le nostre tecniche agronomiche aumentiamo la produzione dei precursori aromatici tipici del territorio: le preziose sostanze polifenoliche, in particolar modo dei celebri stilbeni (resveratrolo) responsabili delle induzioni di resistenza alle malattie delle piante e naturalmente anche del corpo umano. La nostra maestria si rivela nella Tecnica di lavorazione dell'uva, in cui riusciamo a preservare intatte tutte queste sostanze.

“ Nelle risultanze cristallografiche, analizzate nell'arco temporale di due mesi, emerge in modo netto e costante, una natura cristallografica vitale e terapeutica dei vini di LUCE dell'enologo Filippi, confrontati con altri vini convenzionali. La caratteristica del VINO è quella della forma perfetta “plant-like” a crescita dendridica, già misurata e catturata nelle rare forme di armonia cristallografica di altri vini bio-dinamici. ”

Valutazione VisionLAB, settembre 2013





I VINI DI LUCE



CHE COS'È COOPERATIVA VINO NUOVO NOÛS

La Cooperativa Vino Nuovo nasce con lo scopo di valorizzare i vigneti gestiti con tecniche naturali all'avanguardia che si ispirano alla fisica quantistica e promosse dall'enologo Alessandro Filippi e dai suoi collaboratori della società Vini di Luce.

Dopo molti anni di esperienze, durante i quali sono state applicate queste tecniche in Veneto nella zona del Soave e della Valpolicella ed in Sicilia, nasce questa nuova organizzazione che ha lo scopo di valorizzare i terreni, i vigneti e le uve dei soci agricoltori che utilizzano questi metodi in particolari zone vocate d'Italia. **L'obiettivo è quello di produrre vini (ma non solo) dall'alto valore qualitativo, espressivi del territorio in varie parti d'Italia creando una sinergia sia dal punto di vista tecnico produttivo sia economico – commerciale basato sui principi della nuova economia sostenibile.**

I soci della cooperativa sono: agricoltori, viticoltori, personale tecnico specializzato, ricercatori del settore agroalimentare naturale e delle nuove tecniche ispirate alla bioenergetica ed alla fisica quantistica.

Ciò che si promuove non è solo vino ma un sistema economico produttivo in grado di ripristinare e disinquinare l'ambiente agricolo divulgando metodi e prodotti sani ed eco-sostenibili.

La Cooperativa Vino Nuovo si occupa principalmente di:

1. Ricerca di tecniche agronomiche naturali in grado di disinquinare e risanare l'ambiente agricolo attraverso i propri comitati scientifici.
2. Produzione e commercializzazione di prodotti agricoli derivati dai soci (non solo vino ma anche oli, farine etc.).
3. Assistenza tecnica alle aziende che vogliono intraprendere questo percorso.
4. Nuovi concetti di economia basata sulla cooperazione vera, distribuzione equa del reddito e interscambio di beni e servizi.

DIVINI E DI LUCE

Il marchio di qualità DIVINI E DI LUCE stabilisce che, mediante l'assistenza tecnica dell'enologo Alessandro Filippi dal vigneto alla bottiglia, i collaboratori della Vini di Luce possono garantire questa procedura enologica:

- esclusione o riduzione dei trattamenti enologici di cantina.
- assenza di residui di pesticidi nei vini.*
- produzione di vini vibranti, che trasmettono l'informazione e l'energia della natura e di chi li ha prodotti.

*secondo l'interpretazione della normativa in vigore applicata sul biologico (LMR < di 0,01 mg/kg; D.M. n. 20804 del 23/12/2010)





CRISTIANA MEGGIOLARO VERONA

L'azienda di Cristiana Meggiolaro è una delle ultime nate nel panorama del Durello. Nasce dal desiderio personale di trovare una nuova dimensione e dalla consapevolezza di abitare un territorio dalle potenzialità ancora ampiamente inesprese. Potenzialità che possono emergere solo se si persegue con intransigenza la strada della qualità: cura del vigneto con basse rese e attenzione alla materia prima. Non volendo improvvisare, Cristiana e Riccardo dal 2012 si avvalgono della consulenza dell' enologo Alessandro Filippi. Le concimazioni avvengono con materia organica applicando i metodi della Vini di Luce, aboliti i diserbanti e oggi sulle vigne viene intrapresa una cultura sperimentale con una visione naturalista, le irrigazioni non vengono praticate, complice anche l'età delle vigne (età media 30/40 anni), ben impiantate sui suoli della zona del Durello. L'azienda è fin dal primo anno di attività che produce vini a base di Garganega al 100%, vinificate esclusivamente in acciaio. Dal 2012 i vini Garganega Sarò e Passito Maestà sono affiancati da un Durello in versione molto originale, il "Sur Lie", e dal metodo classico di 24-36 mesi sempre a base di Durello.



IGOR GRGIČ PADRICIANO, TRIESTE

L'azienda nasce nel 1992 per volontà dell'attuale proprietario Igor Grgic, che ereditò la piccola proprietà agricola dal nonno e la trasformò in un'azienda vitivinicola. Non essendoci vigneti nella zona dove sorge l'azienda, in quanto il territorio intorno a Padriciano è uno dei più aridi e freddi dell'Altipiano carsico, cerca dei vigneti in affitto nelle zone limitrofe. Trova, così, ospitalità nella vallata di San Dorligo - Dolina. Nel 1998 viene prodotta la prima bottiglia di Malvasia, vino di antiche origini elleniche, moderatamente alcolico, fruttato e leggermente aromatico che si sposa bene con pietanze diverse quali pesce, minestre e carni bianche; iscritto nel registro dei vini DOC del Carso. Si producono inoltre la Vitovska (prodotta dal vitigno omonimo e autoctono del Carso), vino stimolante e moderno per la sua finezza ed eleganza, moderatamente alcolico e con un lieve sentore di mandorle, adatto ad essere consumato anche fuori pasto ed il Refosco, vino proveniente dalle uve Refosco d'Istria o refosco dal peduncolo rosso, dal colore rosso intenso e carico, profumo ricco di frutti di bosco, indicato per accompagnare la selvaggina, carni rosse e salumi, specialmente il prosciutto crudo del Carso. Tutti e due i vini con IGT. L'attuale produzione è di circa 8000 bottiglie. Le uve bianche, la Malvasia, viene vinificata in botti di rovere da 5 hl per oltre 8 mesi; della Vitovska invece si vinifica il 30 % in barrique ed il restante 70% in acciaio; l'uva rossa macera sulle vinacce per circa 5 giorni e quindi viene lasciata ad affinare in barrique per 10 mesi.



RADO KOCJANČIČ KROGLJE DOLINA, TRIESTE

Nel 1999 Rado Kocjancic con l'aiuto del padre e del fratello Samoa inizia a produrre, prendendo in affitto diverse vigne, rinnovando il vigneto di Domio e di Prebenico dove pianta anche un uliveto con ulteriori 80 piante, mentre altre 25 le impianta pure a Crogole. Nel 2000 prende in affitto dalla Srenja (Comunella) di Dolina 10 ettari di pascolo abbandonato sulla collina Brdo-Montedoro. Con l'aiuto dei familiari impianta 15.000 viti nuove, su circa 3,3 ettari, e ben 600 ulivi su altri 2 ettari. L'azienda agricola coltiva così attualmente mezzo ettaro di vigneto proprio, 4,5 ettari vitati su terreni presi in affitto, un ettaro di uliveto su terreni di proprietà e due ettari di uliveto su terreni presi in affitto, per complessivi 900 ulivi. La cantina si trova nella ex stalla di Dolga Krona, in cui l'azienda produce annualmente circa 15.000 bottiglie di vino DOC Carso e 2.000 bottiglie (da mezzo litro) di olio extravergine di oliva DOP Tergeste.

GARGANEGA SARÒ IGT 2015



Vino bianco fermo da uve autoctone Garganega delle colline di Roncà (VR)

Annata: 2015

Capacità: 0,75 L

Gradazione: 12,5% vol

Vitigni: 100% Garganega

Raccolta delle uve: manuale

Epoca di raccolta: fine settembre / prima decade di ottobre

Zone di provenienza: Veneto - località Roncà a 120 mslm

Tecnica di vinificazione: pressatura soffice di uve intere non diraspate. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni. Utilizzo di quantitativi molto bassi di anidride solforosa.

Maturato in vasca di acciaio a contatto con i lieviti. Eseguiamo delle sospensioni dei lieviti attraverso l'uso di un miscelatore (bàtonnage). Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Splendido colore giallo paglierino con riflessi dorati e giusta consistenza sul bicchiere sono le prime informazioni che ci trasmette il calice.

Naso delicato di fiori e frutti gialli mimose, susine, con un tocco minerale a definire l'ottimo bouquet. Bocca è avvolgente e leggera, delicato ma lunga e distesa.

La freschezza e sapidità si manifestano in un equilibrio naturale.



DURELLO "SUI LIEVITI" FRIZZANTE SOTOCÀ IGT 2015 VENETO



Vino bianco da uve Durella, coltivate a 450 mslm nel paesino di Brenton.
Vigne piantate su suoli di origine vulcanica, fermentato in bottiglia con lieviti indigeni.

Annata: 2015

Capacità: 0,75 L

Gradazione: 12% vol

Vitigni: 85% Durella e 15% Garganega

Raccolta delle uve: manuale

Epoca di raccolta: fine settembre

Zone di provenienza: Veneto - località Brenton a 450 mslm

Tecnica di vinificazione: uve intere vengono direttamente pressate con pressa pneumatica per caduta. Il mosto viene illimpidito dopo circa una notte di decantazione naturale. Fermenta in vasche d'acciaio senza aggiunta di anidride solforosa. Terminata la fermentazione alcolica il vino rimane a contatto dei lieviti per circa 5 mesi. Il vino viene travasato ed aggiunto del giusto quantitativo di mosto di uve Garganega appassita necessario anche per la produzione del Recioto. Il vino viene imbottigliato e, terminata la seconda fermentazione in bottiglia dopo aver raggiunto il giusto periodo di affinamento, viene etichettato e messo in commercio senza sboccatura.

Caratteristiche organolettiche: Profumi precisi, aromi fragranti di agrumi ed erbe che piano lasciano il posto al ben più saldo tufo dato dalla tipologia del suolo. In bocca vibra tutta la sua energia minerale e la sublime asciuttezza.

Cantina: L'azienda si trova tra la provincia di Verona e Vicenza ed i vigneti di proprietà sono situati sulle pendici del Monte Calvarina che in parte si affaccia nella zona del Soave e del Durello e in parte nella zona del Gambellara. I vitigni coltivati sono solo i bianchi autoctoni: la Garganega e la Durella. Dall'annata 2012 l'azienda segue la tecnica agronomica ed enologica promossa dalla Vini di Luce.



MAESTÀ PASSITO GARGANEGA DOCG 2011

Vino bianco dolce da uve autoctone Garganega appassite.
Prodotto solo nelle annate migliori.

Annata: 2011

Capacità: 0,375 L

Gradazione: 12,5% vol

Vitigni: 100% Garganega in purezza.

Epoca di raccolta: fine settembre/prima decade di ottobre

Raccolta delle uve: manuale in cassette

Zone di provenienza: vigneti di proprietà in collina a 300 mslm situati nel comune di Gambellara (VI)

Tecnica di vinificazione: Una selezione dei migliori frutti con il più alto contenuto in zucchero viene raccolta a mano in piccole cassette e lasciata in appassimento per 5 mesi. Pressatura delle uve intere in torchio manuale. Fermentazione lenta in barrique di rovere per 6 mesi. Maturazione in acciaio per un periodo di 12 mesi. Altri 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: esprime note di frutta secca albicocca, fichi, uva passa, scorza d'arancio e cedro, miele d'acacia. In bocca si fa spazio con una nota dolce viva e moderata che piano si lascia sopraffare da una gradevolissima acidità.

*Cristiana
Meggiolaro*



MAGENTA SOAVE DOC 2015



Il bianco più profumato del Veneto.

Annata: 2015

Capacità: 0,75 L

Gradazione: 12,5% vol

Vitigni: 100% Garganega

Epoca di raccolta: tardiva, dopo la metà ottobre.

Raccolta uve: manuale

Zone di provenienza: Castelcerino di Soave a 350 mslm. Terreno di origine vulcanica ricco di argilla.

Tecnica di vinificazione: le uve vengono diraspate-pigiate, dopo una sosta di circa qualche ora a contatto delle bucce vengono pressate con pressa pneumatica. Viene separato il mosto "fiore" dal rimanente e immediatamente raffreddato a 16-18°C. Il mosto viene illimpidito naturalmente mediante sedimentazione statica, fermenta in vasche di acciaio e cemento. Terminata la fermentazione alcolica il vino rimane a contatto dei lieviti per circa 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Profumi intensi di frutta matura e camomilla, all'inizio è chiuso poi si apre in sentori molto profondi e persistenti. In bocca appare subito piacevolmente morbido, fruttato con decise note minerali sostenute da una bella acidità nonostante la maturazione spinta delle uve e l'annata calda, molto persistente.

Cantina: Dall'unione di alcuni viticoltori siciliani forti del loro grande patrimonio viticolo e colturale con alcuni viticoltori della zona del Soave, entrambi supportati dall'esperienza e dall'assistenza tecnica dell'enologo Alessandro Filippi, nascono i vini a marchio Noûs della Cooperativa Vino Nuovo. I vigneti sono impiantati su terreni tipici, medio impasto, con tendenza argillosa ed elevata concentrazione di potassio. L'azienda segue la tecnica agronomica/enologica promossa da Vini di Luce.



CATARRATTO NOÛS IGT 2016



Dalla Sicilia un bianco fresco, aromatico, dal delicato sentore di fiori bianchi

Annata: 2016

Capacità: 0,75 L

Gradazione: 13% vol

Vitigno: 100% Catarratto da vecchie vigne.

Epoca di raccolta: terza settimana di Settembre.

Metodo di raccolta: manuale.

Zone di provenienza: nei territori di Erice, zona Tangi, contrada Regalbesi e Marsala. Terreni prevalentemente argillosi di collina.

Tecnica di vinificazione: le uve vengono diraspate-pigiate, pressate con pressa pneumatica. Viene separato il mosto "fiore" dal rimanente e immediatamente raffreddato a 16-18°C. Il mosto viene illimpidito mediante sedimentazione statica, fermenta in vasche di acciaio a circa 18°C con lieviti selezionati non aromatici. Terminata la fermentazione alcolica, il vino rimane a contatto dei lieviti per circa 6 mesi.



NERO D'AVOLA IGT 2015 TERRE SICILIANE NOÛS



La potenza del rosso siciliano

Annata: 2015

Capacità: 0,75 L

Gradazione: 15,5% vol

Vitigni: 100% Nero d'Avola

Epoca di raccolta: prima decade di settembre

Raccolta uve: manuale

Zone di provenienza: nei territori di Erice, zona Tangi, contrada Regalbesi. Terreni prevalentemente argillosi di collina.

Tecnica di vinificazione: le uve diraspate e pigiate vengono fatte fermentare a temperatura controllata in fermentini di acciaio di medie piccole dimensioni. Si effettuano vari rimontaggi giornalieri e delestage e dopo un periodo di macerazione di circa 7-8 gg il mosto vino completa la fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio.

Caratteristiche organolettiche: molto concentrato, frutta molto matura quasi appassita in pianta, ma anche spezie aromatiche tipo timo o origano, confettura sia la naso che in bocca, tannini morbidi.

Cantina: Dall'unione di alcuni viticoltori siciliani forti del loro grande patrimonio viticolo e colturale con alcuni viticoltori della zona del Soave, entrambi supportati dall'esperienza e dall'assistenza tecnica dell'enologo Alessandro Filippi, nascono i vini a marchio Noûs della Cooperativa Vino Nuovo.

I vigneti sono impiantati su terreni tipici, medio impasto e con tendenza argillosa.

L'azienda ha abbracciato la tecnica agronomica ed enologica promossa dalla Vini di Luce.



SYRAH IGT 2015 NOÛS



Annata: 2015

Capacità: 0,75 L

Gradazione: 15% vol

Vitigni: 100% Syrah

Epoca di raccolta: settembre

Raccolta uve: manuale

Zone di provenienza: nei territori di Buseto Palizzolo contrada Colomba. Terreni perlopiù calcareo-argillosi a ridosso del bacino marmifero di Custonaci

Tecnica di vinificazione: le uve diraspate e pigiate vengono fatte fermentare a temperatura controllata in fermentini di acciaio di medie e piccole dimensioni. Si effettuano vari rimontaggi giornalieri e delestage e dopo un periodo di macerazione di circa 10 gg circa, dove completa sia la fermentazione alcolica che la malolattica si affina in vasche di acciaio.

Caratteristiche organolettiche: interessante sia al naso che in bocca, bei profumi di frutta matura e spezie, molto lungo in bocca con presenza di tannini in continua evoluzione.



TONNARA ROSSO IGP 2012

Un Rosso giovane, secco, corposo, elegante



Annata: 2012

Capacità: 0,75 L

Gradazione: 13% vol

Vitigno: 80% Nero d'avola; 15% Nerello Mascalese, Alicante Bouschet, 5% Merlot

Epoca di raccolta: Agosto/Settembre

Metodo di raccolta: 60% meccanica, 40% manuale

Zone di provenienza: principalmente nei territori di Custonaci, Busto Palizzolo, Valderice, Erice.

Tecnica di vinificazione: Uve raccolte a mano e messe a fermentare in contenitori di acciaio a temperatura controllata, due-tre rimontaggi giornalieri, e soggette ad un processo di fermentazione con le bucce per 7-9 giorni. Finita la prima fase di fermentazione, si passa alla malolattica spontanea per 30 giorni in serbatoi di cemento.

Caratteristiche organolettiche: Rosso giovane, secco, corposo, elegante, con una bella morbidezza e leggera tannicità, aromi di frutti rossi, unito a fiori di lavanda, viola e rosa, al palato fresco con mineralità e sapidità, infine si sente il sale marino. Al naso si avvertono i tipici sentori di frutta matura a bacca rossa, in bocca è fruttato, pieno, piacevolmente tannico.



MALVASIA IGT 2015 GRGIČ

Un vino intrigante del Carso.

Annata: 2015

Capacità: 0,75 L

Gradazione: 12,5% vol

Vitigni: 100% Malvasia

Raccolta uve: manuale

Zone di provenienza: Carso Triestino (Padriciano, TRIESTE).

Tecnica di vinificazione: viene vinificata in botti di rovere da 5 hl per oltre 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: moderatamente alcolico, fruttato e leggermente aromatico che si sposa bene con pietanze diverse quali pesce, minestre e carni bianche. Al palato conserva la sua intrigante mineralità accompagnata da una nota vellutata.



REFOSCO IGT 2015 GRGIČ

Un vino rosso ideale per le carni e i formaggi.

Annata: 2015

Capacità: 0,75 L

Gradazione: 12% vol

Vitigni: 100% Refosco

Raccolta uve: manuale

Zone di provenienza: Carso Triestino (Padriciano, TRIESTE).

Tecnica di vinificazione: viene vinificata in botti di rovere da 5 hl per oltre 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Il Refosco è un vino dal colore rosso violaceo intenso che tende al granato con l'invecchiamento; ha profumo vinoso, caratteristico e sapore asciutto, pieno, caldo, leggermente amarognolo. È consigliabile servirlo alla temperatura di 16-18°C (leggermente più fresco se giovane o in estate) abbinandolo ad arrostiti di carni bianche, stufati e spezzatini con verdure, pollo e coniglio alla cacciatora, formaggi vaccini duri e semiduri, anche ben stagionati.



REFOSCO 2013 RADO KOCJANČIČ

Un rosso fruttato perfetto con la carne

Annata: 2013

Capacità: 0,75 L

Gradazione: 12,5% vol

Vitigni: 100% Refosco DOC Carso - Kras

Raccolta uve: manuale

Zone di provenienza: Carso Triestino (Dolga Krona - Dolina, TRIESTE).

Tecnica di vinificazione: l'uva viene diraspata delicatamente e fatta macerare per circa 10 giorni sulle bucce. Dopo la pressatura ed una naturale decantazione il vino viene affinato in botti di rovere francese fino all'estate successiva.

Caratteristiche organolettiche: profumo leggermente vinoso, fruttato con netto sentore di mora, lampone e frutti di bosco. Sapore asciutto, pieno, corposo, leggermente tannico ed acido, ritornano sensazioni dei frutti di bosco, prevalente il lampone arrostiti, stufati e spezzatini con verdure, pollo e coniglio alla cacciatora, selvaggina, formaggi. Colore rosso rubino intenso, quasi nero, che tende al granato con l'invecchiamento.

Abbinamenti: arrostiti, stufati e spezzatini con verdure, pollo e coniglio alla cacciatora, selvaggina, formaggi.



MALVASIA 2015 RADO KOCJANČIČ

Un bianco per le pietanze delicate

Annata: 2015

Capacità: 0,75 o 1,5 L

Gradazione: 13% vol

Vitigni: 100% malvasia DOC Carso - Kras

Raccolta uve: manuale

Zone di provenienza: Carso Triestino (Dolga Krona - Dolina, TRIESTE).

Tecnica di vinificazione: la vendemmia interamente manuale è effettuata nella seconda decade di settembre. L'uva viene delicatamente diraspata e dopo una soffice pressatura si procede alla fermentazione controllata. L'affinamento del vino, parte in botti di legno e parte in acciaio inox avviene sui propri lieviti fino alla primavera.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con vivaci riflessi dorati, profumo intenso, fine e delicato con sentori floreali. Sapore elegante, vivace, vellutato e offre fresche emozioni amplificate da una spiccata sapidità, che certifica l'influenza benefica della brezza marina.

Abbinamenti: ottimo con i primi piatti a base di pesce, paste, minestre, prosciutto cotto, pesce alla griglia.



BREŽANKA 2013 RADO KOCJANČIČ

Bianco dai molteplici profumi per i momenti di relax

RADO KOCJANČIČ



Annata: 2013

Capacità: 0,75 o 1,5 L

Gradazione: 14% vol

Vitigni: uvaggio di 15 varietà di uva a bacca bianca, provenienti da un vigneto centenario: 2/3 varietà autoctone: malvasia, vitovska, glera; 1/3 varietà diverse di cui due non ancora certificate come DNA al mondo

Raccolta uve: manuale e tardiva

Zone di provenienza: Carso Triestino (Dolga Krona - Dolina, TRIESTE).

Tecnica di vinificazione: vinificazione appresa dal bisnonno e comunemente presente nel nostro territorio fino agli anni 80. L'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. Senza l'aggiunta di solforosa e senza il controllo della temperatura, viene lasciata a macerare e a fermentare con i propri lieviti. Dopo tre giorni circa (alzata del cappello) viene sofficemente pressata e travasata in botte grande di rovere di Slavonia con tostatura naturale, dove resta per l'intera fermentazione alcolica e affinamento fino alla vendemmia successiva. L'imbottigliamento avviene l'estate successiva e dopo un altro anno in bottiglia è pronta per essere degustata.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo carico con riflessi dorati, profumo intenso e ampio di grande eleganza e persistenza con note floreali e fruttate. Emergono fiori di sambuca ed acacia, sensazioni di albicocca, pesca ed uva passa, sfiorate da un leggero velo speziato di resina e caramello.

Sapore complesso e avvolgente, armonico con sensazioni di sapidità e un retrogusto speziato e persistente

Abbinamenti: vino da meditazione. Ottimo con formaggi stagionati e speziati, si sposa bene anche con selvaggina e carni rosse



VITOVSKA 2015 RADO KOCJANČIČ

Un vino antico per prendersi una pausa

Annata: 2015

Capacità: 0,75 L

Gradazione: 12,5% vol

Vitigni: 100% Vitovska DOC Carso - Kras

Raccolta uve: manuale, prima metà di settembre

Zone di provenienza: Carso Triestino (Dolga Krona - Dolina, TRIESTE).

Tecnica di vinificazione: A differenza di altre varietà non esiste traccia di questo vitigno in altre regioni del Mediterraneo e la sua storia si è persa nelle pieghe dei secoli. Vite antica quindi, rustica, capace di sopportare la fredda frustata della Bora invernale e la siccità della stagione calda. Riscoperta in anni recenti, grazie ad un sapiente lavoro di recupero da parte di alcuni produttori che hanno creduto nelle sue potenzialità. L'uva viene delicatamente diraspata e dopo una soffice pressatura si procede alla fermentazione controllata. L'affinamento del vino, in acciaio inox avviene sui propri lieviti fino alla primavera.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, profumo delicato e raffinato con note floreali e minerali, un debole sentore di pere in finale. Sapore morbido e sapido, con retrogusto fresco ed avvolgente.

Abbinamenti: buono come aperitivo, sposa bene antipasti magri, primi piatti e pesce leggero.





SIQUR SPA