

ONAVÈ Barde vitovska

La **Vitovska** è un vitigno **autoctono** dell'area vinicola **Carso-Kras**.

Non ne esiste traccia in altre regioni del Mediterraneo e la sua storia è andata perduta nelle pieghe dei secoli di tradizione locale. Vite antica, rustica, capace di sopportare la Bora, vento freddo del nord-est, i rigidi inverni e la siccità della stagione calda. Rinata grazie ad un sapiente lavoro di recupero di alcuni produttori che hanno creduto nelle sue potenzialità, **produce un vino che incuriosisce, moderno per la sua raffinatezza ed eleganza**.

Dal colore giallo paglierino, naso che si apre su dei sentori di sottobosco, muschio, e di roccia bagnata, fiori e fieno, nota minerale accentuata. Bocca ampia e di bella presenza, verticale e rigorosa che invita ad un abbinamento gastronomico. **Molto usata come aperitivo**, sposa bene tutti gli antipasti, i piatti di pesce, sushi e verdure alla griglia.

ONAVÈ prende il suo nome dalla dichiarazione in sloveno "ona ve" che significa "lei sa", perché all'assaggio questo vino ci restituisce sensazioni di eleganza e sicurezza delle sue potenzialità.

VINO BIANCO

VITIGNO: Vitovska, vitigno a maturazione precoce, autoctono della zona carsica

CLIMA: Mediterraneo con influenze continentali

TERRENO: Arenaceo-marnoso, ricco di magnesio e ferro

COMUNE: San Dorligo della Valle - Dolina - Trieste

ESPOSIZIONE: Sud ovest

N.RO CEPPI/HA: 5500

ANNO D'IMPIANTO: 1985, 2000

VENDEMMIA: Manuale, inizio settembre

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000 bottiglie all'anno

DURATA: 6/8 anni

ALCOOL: 13 % vol

LAVORAZIONE: All'arrivo in cantina le uve hanno subito una breve macerazione in ambiente anaerobico a bassa temperatura per salvaguardare aromi e profumi. La fermentazione è avvenuta in vasche di acciaio inox a basse temperature. La malolattica non è stata svolta. Dopo la fermentazione il vino è rimasto a contatto con le fecce fini per diversi mesi, per proteggerlo dalle ossidazioni e mantenere la freschezza degli aromi

COLORE: Brillante, verde-limone

PROFUMO: Naso fragrante che apre su delle note floreali e delle erbe aromatiche. Tocco minerale persistente.

SAPORE: Vino secco, setoso, di notevole freschezza. Note floreali e di fru a verde ben definite, chiusura pulita e leggermente salata.

ABBINAMENTO: Vino elegante e rinfrescante. Ottimo come aperitivo, è un vino pronto per essere bevuto che si abbina idealmente con i crostacei, frutti e crudi di mare.