

I nostri vini

Nel 1998 viene prodotta la prima bottiglia di vino Malvasia iscritta nel registro dei vini DOC del Carso. Si produce inoltre la Vitovska IGT (vino prodotto dal vitigno omonimo e autoctono del Carso) ed il Refosco IGT.

Malvasia

Da secoli è coltivata nella vicina Istria, da dove è arrivata sul Carso sul quale ha talvolta rimpiazzato altre varietà preesistenti, specialmente sui pastini sparsi in tutta la zona costiera, dalle alture dietro il centro cittadino fino alla baia di Sistiana. E' una vite abbastanza adattabile che dà il meglio di sé nelle posizioni soleggiate e produce un vino mediamente alcolico, fruttato e leggermente aromatico, che si sposa bene con pietanze diverse, quali pesce, minestre e carni bianche.

Vitovska

A differenza di altre varietà di cui si conosce le antiche o recenti origini, la Vitovska può essere considerata come varietà autoctona. Non ne esiste infatti traccia in altre regioni del Mediterraneo e la sua storia è andata perduta nelle pieghe dei secoli. Vite antica, quindi, rustica, capace di sopportare la frustata fredda 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, e con un promettente futuro, produce un vino che incuriosisce, moderno per la sua finezza ed eleganza, moderatamente alcolico e con un lieve sentore di mandorla. Accompagna ottimamente pesce, crostacei, frutti di mare ed è adatto a essere consumato anche fuori pasto.

Refosco

Il Refosco e' 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. E' consigliabile servirlo alla temperatura di 16-18°C (leggermente piu' fresco se giovane o in estate) abbinandolo ad arrosti di carni bianche, stufati e spezzatini con verdure, pollo e coniglio alla cacciatora, formaggi vaccini duri e semiduri, anche ben stagionati.