

I CLASSICI

# TERRANO

UVE Terrano | AREA DI PRODUZIONE Carso



## TERRENO

CARSICO: il terreno è figlio di un fenomeno geologico noto come **Carsismo**: quando l'acqua piovana solubilizza la roccia carbonatica, l'argilla residuale ricca di ferro si accumula in zone topograficamente depresse, note come "doline" dalla tipica forma conica, e vallate carsiche leggermente pendenti. In questi micro habitat si forma un terreno molto fertile, caratterizzato dal tipico colore rosso, fortemente acido, ma ricco di preziosi sali minerali. L'acqua meteorica viene trattenuta nel suolo consentendo coltivazioni produttive, fra le quali la vite. Tutte le varietà presenti, **Malvasia**, **Vitovska** e **Terrano** sono dunque caratterizzate da una spiccata acidità e mineralità.

## COLTIVAZIONE

Guyot unilaterale, densità d'impianto di 9.000 viti per ettaro, resa per ettaro 20-30 quintali. Le uve vengono coltivate nel rispetto del territorio, seguendo quindi la biodinamica e vendemmiano solo al raggiungimento della piena maturazione fisiologica delle uve. Lavoro esclusivamente manuale - potatura invernale (fine gennaio), piegatura e scelta delle gemme, cimatura, spollonatura, diradamento, sfogliatura e vendemmia. Lavoro meccanizzato - taglio dell'erba e trattamenti biologici e a basso impatto ambientale.

## VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono diraspate e pigiate. Nelle botti di acciaio avviene il processo di lunga macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni. Il vino si affina esclusivamente nelle botti di acciaio per 24 mesi, si stabilizza in modo spontaneo e non viene filtrato. Dopo l'imbottigliamento il vino rimane in affinamento per almeno 8 mesi.

## ABBINAMENTI

Temperatura di servizio 18°C abbinato carne - bolliti, grigliate, pesce - anguilla.

## RICONOSCIMENTI

"Medaglia di Bronzo" con Decanter World Wine Awards, Medaglia d'Oro al Concorso Internazionale DECANTER WORLD WINE AWARDS 2012.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Carico di colore, con la tipica nota di frutta di sottobosco del Terrano, quasi vinoso, che andrebbe perduto se affinato nel legno. Al palato è evidente la struttura e la tipica nota acidula, sostenuta, nonostante il grado alcolico 13% e la fermentazione malolattica.

## CURIOSITÀ

Le proprietà benefiche del Terrano erano note fin dai tempi dei Romani. Per l'alto contenuto di ferro, il Terrano veniva venduto fino a periodi recenti nelle farmacie come integratore naturale di ferro. Come la Vitovska, il Terrano è un antico vitigno del Carso nonché il parente più stretto dell'antico Pucinum. Tradizionalmente non raggiungeva mai i 12% alcolici, la ragione è legata sia alla cultura della quantità che al metodo di coltivazione. Per questo motivo il Terrano oggi si trova a dover combattere lo "stereotipo del vino acido", difficile da bere se non accompagnato ad una fetta di salame o pancetta nelle tipiche Osmice. Oggi, la coltivazione di qualità ha permesso al Terrano di diventare un grande rosso friulano, di notevole longevità e freschezza aromatica.



## Castello di Rubbia raccontare il Carso attraverso il vino

Vitovska, Terrano, Malvasia su una vallata carsica esposta a nord-est, circondata da un bosco ancora intatto e incontaminato che attraversandolo lungo i sentieri storici porta al castello di Rubbia, crocevia di numerosi popolazioni e culture mitteleuropee. Legati profondamente al nostro paese nativo, San Michele del Carso - Vrh, la nostra filosofia è legata all'interpretazione del territorio attraverso la storia e i vini autoctoni di qualità elevata, coltivati e vinificati seguendo le regole della natura e nel rispetto di ciascuna varietà.

*"Non si seguono regole fisse, ma si cerca piuttosto di interpretare al meglio la storia del vigneto, ogni anno..."*

*Famiglia Černic*

CASTELLO DI  
RUBBIA



GRAD RUDIJE



I CLASSICI

# TERRANO

GRAPE Terrano | PRODUCTION AREA Carso



## SOIL

CARSIC: the terrain is the result of a geological phenomenon known as **Carsism**. The colour of the soil is typically red, rich in iron with a base of carbonatic limestone, that through the erosion with water causes the famous carsic caves and conic valley better known as "dolina", fertile land for vines to be cultivated. All the varieties, **Malvasia**, **Vitovska** and **Terrano** are all characterized by a great minerality and acidity.

## CULTIVATION

Unilateral guyot, with a density of 9.000 vines per hectare, hectare production 30 quintal. The grapes are cultivated in respect of the territory following the biodynamic and picked up only when the full maturation is reached. Manual work: from winter pruning (end January after 3-4 months from harvest) to harvest. Machine work: grass cutting and treatments with biological and low impact products.

## VINIFICATION

After manual picking up the grapes are separated from the bunches and lead to the vats where starts the process of vinification: skin contact for 25-30 days, natural fermentation with indigenous yeasts at controlled temperature. The wine is aged in steel vats only for 24 months, where it preserves its distinctive fruity aromatics. The stabilization process is natural, the wine is not filtered and after bottling it needs at least 12 months to be aged before tasting.

## SERVING WITH

18°C to be served with filetto, grill, bolliti and fat fish. Try with the typical recipe "filetto alla carsolina" with a slice of dried ham from the Karst.

## REVIEWS

"Bronze Medal" by Decanter World Wine Awards, Gold Medal with Decanter World Wine Awards 2012.

## CHARACTERISTICS

Deep violet colour, with the typical fruity note, almost "vinoso" that would get lost if aged in wooden barrels. On the palate is evident the structure and the typical acidity always high regarding to the alcoholic graduation 13% and malolactic fermentation.

## CURIOSITY

The benefic properties of Terrano are known since the Roman ages. With a particular high concentration of iron, it was distributed until recent times also in farmacies as iron natural integrator. Like Vitovska, Terrano grape is an ancient grape from the Karst land and it is probably the most similar variety to the ancient Pucinum. It traditionally never reached graduation 12%, due to old habits to leave many bunches on each vine and also to the cultivation typology. This is why it is always remained as a fully acid wine, difficult to drink if not combined with salame or pancetta in our "Carso osmica". Today, with the quality cultivation, Terrano became one of the greatest red wines in our region. Due to the high acidity coming from the Karst land, the freshness of Terrano is preserved for a long wine - lifetime.



## Castello di Rubbia reading Carso throughout wines

Vitovska, Terrano, Malvasia on a north-east exposed carsic valley, surrounded by an ancient wood, whose historical paths lead us to the Rubbia castle, a strategic crossroad of several Middle European people and cultures... Keen on our native village, San Michele del Carso - Vrha, our philosophy is about interpreting our territory throughout history and the high quality of our native wines, cultivated and vinified following natural rules and respecting each variety.

*"Wine is to us interpreting the annual history of the grapes, without following any fixed rule..."*

*Černič family*

CASTELLO DI  
**RUBBIA**



GRAD RUBIJE

