



lupine

the art of wine



lupinc

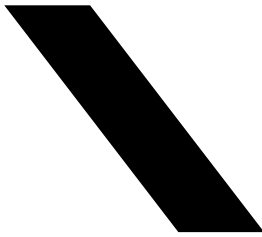
l'arte del vino
the art of wine

**Il vino, ancora
quello puro
e autentico,
rosso come
la terra del Carso
e giallo come
il sole sopra
il golfo
di Trieste.**

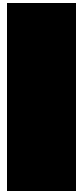
Wine, pure
and authentic,
red like the
Karst soil
and golden
like the sun
above the gulf
of Trieste.

**In una antica cantina ipogea,
scavata nella roccia già nel lontano
1913, la famiglia Lupinc conserva
i propri vini in botti di rovere
francese. La sapida Vitovska,
il tannico Teran, l'aromatica
Malvasia e il sorprendente
uvaggio Stara Brajda (Vitovska,
Malvasia istriana e Friulano)
sono i vini freschi cresciuti
sulla terra rossa e calcarea
dell'area Carso D.O.C.**

In an ancient underground cellar,
dug into the rock back in 1913,
the Lupinc family stores their
wines in French oak barrels.
The savory Vitovska, the tannic
Teran, the aromatic Malvasia
and the extraordinary Stara Brajda
blend (Vitovska, Malvasia istriana
and Friulano) are fresh wines
grown in the red, limestone soil
of the renowned wine region
of Carso D.O.C.



i vini
classic
wines





vitovska



teran



malvasia



stara brajda



vitovska

**Vinificazione →
raccolta a mano
delle uve selezionate,
pigiatura, breve
macerazione.
Il 100% del prodotto
viene affinato
in botti di rovere
per un periodo
di 9 mesi.**

Winemaking →
the grapes are
hand-picked and
carefully selected, crushed
and briefly macerated.
100% of the product
is matured in oak barrels
for a period of 9
months.

**Abbinamento →
vino versatile
molto adatto
come aperitivo,
si accompagna
bene ad antipasti
di pesce, anche
crudo. A piacere
può essere consumato
anche a tutto pasto.**

Pairings →
a versatile wine,
ideal as an aperitif,
excellent with fish
starters as well
as carpaccio. It can
also be enjoyed
throughout the meal.



teran

**Vinificazione →
raccolta a mano delle uve
selezionate, pigiatura,
macerazione, travaso nelle botti
di rovere dove viene eseguita
la malolattica, affinamento
di 20 mesi nel legno.**

Winemaking →
the grapes are hand-picked
and carefully selected, crushed
and macerated. The product is stored
in oak barrels, where the malolactic
fermentation occurs, and matured
for a period of 20 months.

**Abbinamento →
si accompagna bene
alla jota o altre zuppe
sapide, piatti di carne
di maiale e prosciutto
crudo del Carso.**

Pairings →
ideal with jota or other
savoury soups, pork
dishes and prosciutto
crudo del Carso
(cured ham).



malvasia

**Vinificazione →
raccolta a mano delle uve
selezionate, pigiatura,
breve macerazione.
Il 100% del prodotto
viene affinato in botti
di rovere per un
periodo di 9 mesi.**

Winemaking →
the grapes are
hand-picked and
carefully selected,
crushed and
briefly macerated.
100% of the product
is matured in oak
barrels for a period
of 9 months.



**Abbinamento →
vino a tutto pasto,
si accompagna
bene a piatti
composti di pesce,
formaggi freschi
e carni bianche.**

Pairings →
enjoyable throughout
the meal, ideal with fish,
white meat dishes
and fresh cheese.



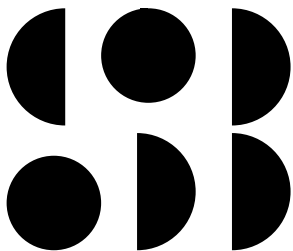
stara brajda

**Vinificazione →
raccolta a mano delle uve
selezionate (Vitovska,
Malvasia istriana
e Friulano), pigiatura,
breve macerazione,
affinato in botti di rovere
per un periodo di 9 mesi.**

Winemaking →
the grapes are hand-picked
and carefully selected (Vitovska,
Malvasia istriana and Friulano),
crushed, briefly macerated;
the product is matured
in oak barrels for a period
of 9 months.

**Abbinamento →
vino versatile
molto adatto
come aperitivo,
si accompagna
bene ad antipasti
di pesce, anche crudo.
A piacere può essere
consumato anche
a tutto pasto.**

Pairings →
a versatile wine,
well-suited as
an aperitif, excellent
with fish appetizers
as well as carpaccio.
It can also be
enjoyed throughout
the meal.

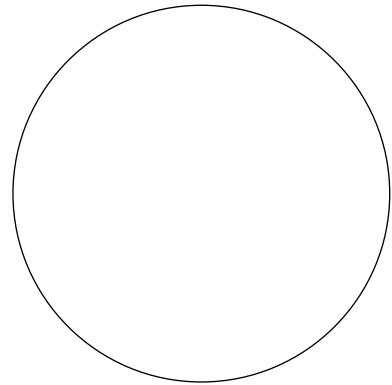


**La riscoperta di una tradizione
antica per un classico moderno:
la Vitovska Amber Lupinc sublima
la sapidità delle uve Vitovska
dell'area Carso D.O.C. grazie
alla macerazione sulle bucce.
Ritrova in questo modo un metodo
di produzione che risale alle origini
del vino, normalmente utilizzato
per i rossi, rivelandolo
nelle sue sfumature ambrate
e nella sua intensità.**

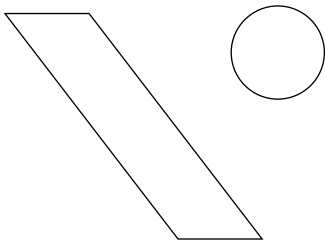
An ancient tradition rediscovered to create a modern classic: the method of maceration with the skins is used in the production of the Vitovska Amber Lupinc wine to accentuate even more the sublime flavour of Vitovska wine grape variety from the Carso D.O.C. area. This ancient method, dating back to the origins of wine production, is usually used for the production of red wines, and is being revived in this case to intensify the amber notes and the taste of this orange wine.



il vino
ambrato
orange
wine



vitovska amber®



vitovska amber

**Vinificazione →
raccolta a mano
delle uve selezionate
in sovraturazione,
pigatura, macerazione
sulle bucce
fino a tre
settimane.**

Winemaking →
the selected
over-ripened grapes
are handpicked,
crushed and macerated
with the skins for up
to three weeks.

**Affinamento
e degustazione →
tre anni in botti
di rovere conferiscono
a questo vino IGT
da meditazione,
dal sapore minerale
persistente, dolci
note naturali
di miele e pera.**

Ageing
and tasting →
in three years of aging
inside an oak barrel
this meditation wine,
characterized by its
persistent mineral
flavour, acquires sweet
natural notes of honey
and pear.



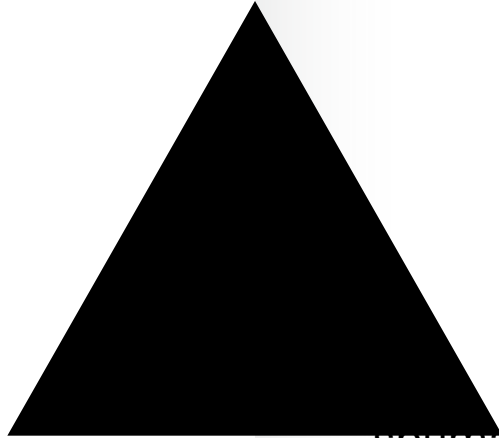
**Uva fresca, buona
da mangiare, piacevolmente
acida. La procedura precisa
e virtuosa del metodo classico,
che dà vita alle bollicine migliori.
E poi tempo, pazienza, buio
e silenzio. Così nascono
gli spumanti autoctoni Lupinc,
vini dall'armonica complessità
che raccontano il Carso
con eleganza, abbinando note
floreali a un perlage sottile
e interessante.**

Fresh grapes, ready for eating,
pleasantly acidic. The precise
and virtuous procedure
of the classic method gives life
to perfect bubbles. In addition,
the wine needs time, patience,
darkness and silence. This
is how the autochthonous Lupinc
sparkling wines are born: wines
of harmonious complexity narrating
the elegant story of the Karst,
combining floral notes with a subtle
and interesting perlage.

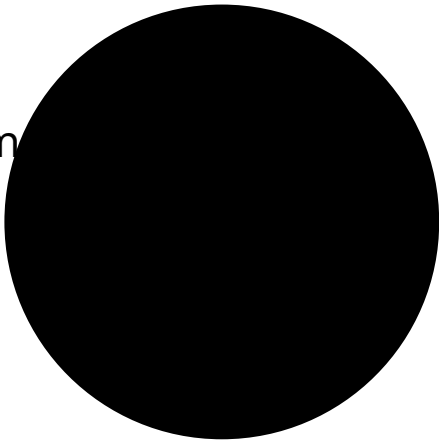
gli
spumanti sparkling
wines



spumante
24



spumante
rosé



spum
36

spumante²⁴

**Vinificazione →
raccolta a mano
delle uve selezionate
(70% Vitovska,
30% Chardonnay),
rifermentazione in bottiglia
(metodo classico), minimo
24 mesi di affinamento sui
lieviti, sboccatura à la glace.**

Winemaking
hand-picked and carefully
selected grapes (70%
Vitovska, 30% Chardonnay),
secondary fermentation
in the bottle (traditional
method), maturation on the
lees at least 24 months,
disgorgement à la glace.

**Degustazione →
spumante extra brut
perfetto a tutto pasto.
Fine e vivace, si serve
a una temperatura di
10° per apprezzare le
sue note minerali e di
mandorla fresca.**

Tasting
an extra brut sparkling wine,
perfect throughout the meal.
Elegant and lively, it is best
served at a temperature of
10° to appreciate its mineral
and fresh almond notes.



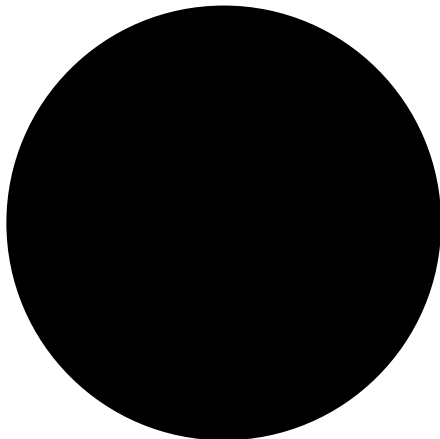
**Vinificazione →
raccolta a mano
delle uve selezionate
(70% Vitovska,
30% Chardonnay),
rifermentazione
in bottiglia (metodo
classico), minimo 36
mesi di affinamento
sui lieviti, sboccatura
à la glace.**

Winemaking
hand-picked
and carefully selected
grapes (70% Vitovska,
30% Chardonnay),
secondary fermentation
in the bottle (traditional
method), maturation
on the lees at least 36
months, disgorgement
à la glace.

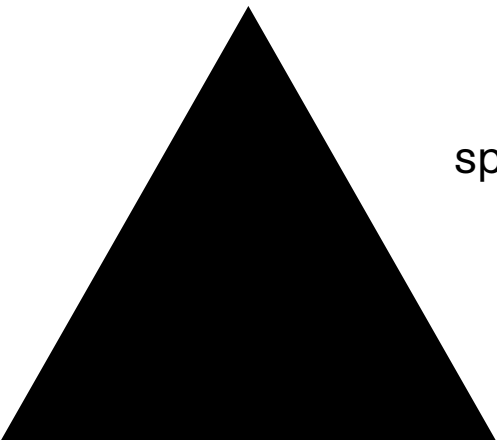
**Degustazione →
spumante pas
dosé dagli
eleganti aromi
di brioche, burro,
agrumi e tostato.
Servito a una
temperatura di
12° accompagna
con classe
tutto il pasto.**

Tasting
a sparkling wine
pas dosé with
elegant aromas
of brioche, butter,
citrus fruits and
toast. Served at
a temperature of
12° it accompanies
the whole meal
with class.

spumante ³⁶



spumante **rosé**



**Vinificazione →
raccolta a mano delle uve selezionate
(100% Terrano), rifermentazione
in bottiglia (metodo classico), minimo
24 mesi di affinamento sui lieviti,
sboccatura à la glace.**

Winemaking →
hand-picked and carefully selected grapes
(100% Terrano), secondary fermentation in the
bottle (traditional method), maturation on the lees
at least 24 months, disgorgement à la glace.

**Degustazione →
rosa intenso e spiccatamente
acido, svela tutta l'opulenza e la potenza
del Terrano. Con i suoi profumi di frutti
di bosco è ideale a tutto pasto
e sorprende abbinato alla pizza.**

Tasting →
intensely pink and markedly acidic, it reveals
all the richness and the power of Terrano.
With its aromas of berries, it is ideal
throughout the meal and surprisingly
harmonious if combined to pizza.



A wine
that is born from
rock and wind
is rebellious
by nature. That
is why it has
so many stories
to tell.

**Il vino
che nasce
dalla roccia
e dal vento
è ribelle
per natura.
Per questo
ha tante storie
da raccontare.**

the art of wine **l'arte del vino**



lupinc

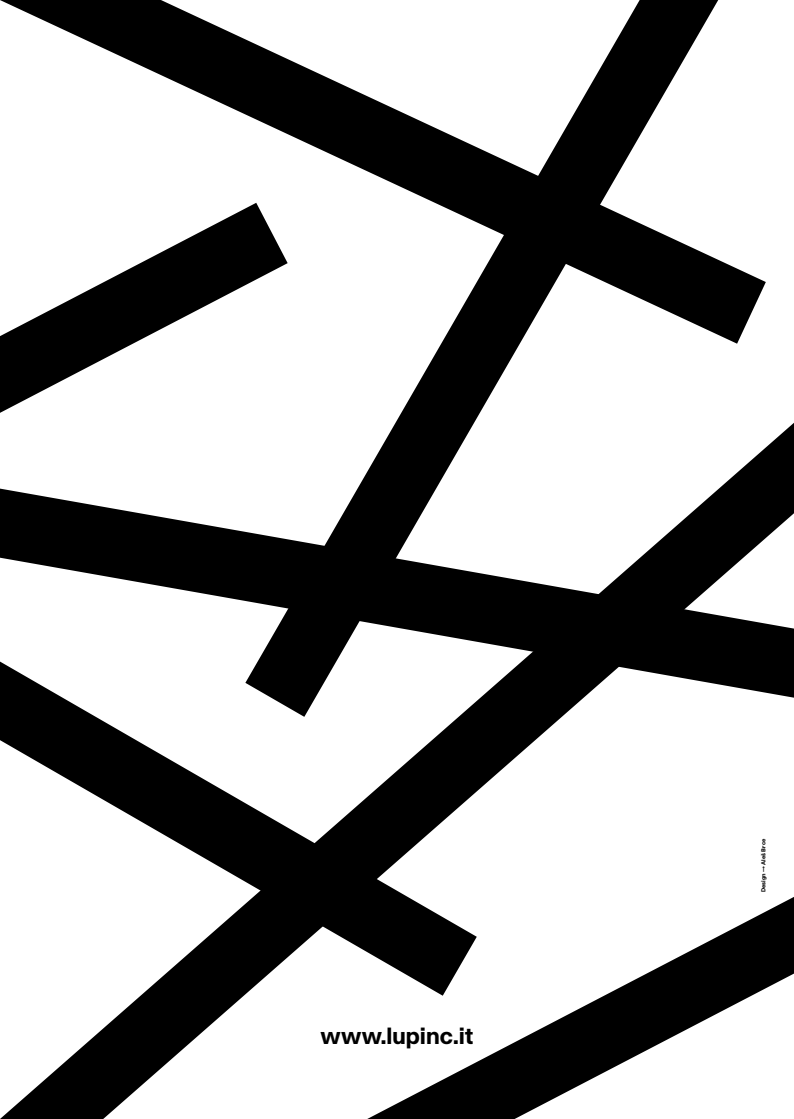
lupinc
wine
estates →

+39 345 71 71 274

info@lupinc.it

www.lupinc.it

loc. Prepotto/ Praprot 11
34011 Duino Aurisina
Trieste (TS) – Italy



www.lupinc.it