



Malvasia 2018

Varietà: Malvasia Istriana 100%
Tipologia: Vino bianco secco
Zona di produzione: DOC Isonzo del Friuli - Cormons (GO)
Natura del terreno: franco ghiaioso
Altimetria media: 50 – 60 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 4.500 – 5.500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 80 quintali
Epoca di vendemmia: inizio settembre
Gradazione alcolica: 13,60 vol
Acidità: 5,07 g/L
Zuccheri residui: 2,2 g/L
Fermentazione: lieviti selezionati, 12 giorni circa
Affinamento: per sei mesi sui lieviti. 80% acciaio, 20% botte di rovere da 10 hl.
Formato disponibile: bottiglie da 0.75 L e 1,5 L

Vinificazione:

La raccolta delle uve avviene rigorosamente a mano. Una volta trasportate in cantina, le uve intere vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo per 24 ore.

La fermentazione avviene in botti di acciaio e di rovere a temperatura controllata che si mantiene costante tra i 18 e i 20 °C. Successivamente il vino viene affinato sui propri lieviti per 6 mesi durante i quali vengono effettuati frequenti “battonage”.

Descrizione organolettica

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo leggero e delicato, dal lieve aroma caratteristico, ricorda i frutti di sottobosco. Ai caratteristici aromi fruttati si aggiunge poi una leggera e piacevole nota pepata.

Al palato si presenta vellutato e piacevolmente morbido con un delicato sentore di fiori di pesco. Corpo buono e avvolgente.

Accostamenti gastronomici

Accompagna bene risotti, carni bianche e formaggi erborinati. Ottimo anche come aperitivo
Si consiglia di servire ad una temperatura di 10 °C.

