

COLLIO MALVASIA 2013

*Denominazione d'Origine Controllata
Prodotto unicamente con uve di Malvasia Istriane*

Zona DOC: COLLIO, colline di Pradis a Cormons

Anno d'impianto: 1975, 2003

Resa per ettaro: 50 q.li

Tipologia del terreno: marne ed arenaria ("Ponka")

Sistema d'allevamento: guyot

Densità d'impianto: 4.500/5.500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: metà settembre 2013

Vinificazione: le uve vengono diraspate e macerate per 6 ore. Fermentazione ed affinamento per 6 mesi in vasca di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

Epoca d'imbottigliamento: fine aprile 2014

Dati analitici: gradazione alcolica 14 vol. - acidità totale 4,70

Temperatura di servizio: 12° C

N.° di bottiglie prodotte: 5.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: vino pieno, caldo ma grintoso e ben supportato dalla componente acido-sapida.

Abbinamenti: timballi di verdure, parmigiana di melanzane, salmone, trota affumicata, rombo al forno.

