COLLIO DOC MALVASIA

Vitigno: 100% Malvasia

Riconoscimento: Collio Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: Bianco secco

Zona di produzione: San Floriano del Collio (Friuli V.G.)

Terreno: collinare, costituito da strati di marne e pietra arenaria, chiamata localmente “ponca”

Altitudine: 210 mslm

Età del vigneto: piccolo appezzamento oltre 53 anni di età e il restante 17 anni

Tipo di potatura: Guyot

Vendemmia: manuale con rigorosa selezione di grappoli e chicchi

Epoca di vendemmia: fine settembre

Tecnica di vinificazione: l’uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata delicatamente e posta a macerazione sulle bucce per 14 giorni in tini conici di rovere senza controllo della temperatura. In questi giorni inizia la fermentazione alcolica e tre volte al giorno vengono effettuale le follature manuali (immersione delle bucce nel mosto). Successivamente le bucce vengono sottoposte alla pressatura soffice e il vino poi troverà posto in botti grandi di rovere per due anni, sempre a contatto con i lieviti fino all’imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.
Fermentazioni con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura, non chiarificato, non filtrato.

Aspetto visivo: giallo intenso dorato

Note olfattive e gustative: bouquet caratteristico, ampio, floreale e fruttato con sentore di pesca, albicocca, susina, miele di acacia. Gusto morbido, cremoso, sapido e minerale, vino con un forte carattere, molto ampio, pieno, con una

persistenza incredibile.

Gradazione alcolica: 15% vol.

Abbinamenti gastronomici: perfetto come aperitivo, ideale a piatti di fritture di pesce, crostacei, stocafisso, aragosta, carni bianche grigliate, risotti con tartufo, polenta,. formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 15-16 C°

Note: il vino può presentare sedimenti (fondiglio)

Potenziale di invecchiamento: 20 +