

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP MALVASIA



Denominazione: Friuli Colli Orientali Dop

Tipologia: bianco secco

Varietà: Malvasia 100%

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 1971 (vigneto storico sito in Gramogliano)

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 80 Ql/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: doppio capovolto

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: settembre, raccolta manuale

Vinificazione: trasporto celere in cantina delle uve vendemmiate manualmente. Pressatura soffice e successive fasi di illimpidimento del mosto. Fermentazione con lieviti indigeni e maturazione di sei mesi in botti di rovere, affinamento in bottiglia per circa sessanta giorni.

Aspetti organolettici: bianco fresco aromatico di grande piacevolezza con sentori di rosmarino. Colore paglierino intenso.

Abbinamenti gastronomici: Ideale per aperitivi. Perfetto con verdure in pastella, frittture di mare e formaggi molto saporiti o stagionati.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.