FRIULI DOC MALVASIA

TIPO DI VINO Bianco

VITIGNO Malvasia Istriana 100%.

DENOMINAZIONE DOC Friuli

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%.

ZONA DI PRODUZIONE Carlino (UD) vigneto Bosco Bando.

ESTENSIONE VIGNETO 0,85 ettari.

SISTEMA D’IMPIANTO Guyot. Reinnesto di una Selezione Massale del 1967

DENSITÀ D’IMPIANTO 4.500 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO 80 Quintali.

TERRENO Argilloso ricco di sali minerali.

CLIMA Ventilato con forti escursioni termiche notturne e precipitazioni moderate.

VENDEMMIA Manuale al raggiungimento della giusta maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE L’uva prima della pigiatura non viene solfitata. Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Con macerazione pellicolare a freddo.

MATURAZIONE 6 mesi in acciaio.

INVECCHIAMENTO 2 mesi in bottiglia.

COLORE Giallo paglierino intenso.

SENSAZIONI OLFATTIVE Toni intensi di albicocca pesca e susina; lievi sfumature di mela cotogna e salvia.

PALATO Piacevole e persistente; corpo strutturato con un’equilibrata acidità e mineralità.

ABBINAMENTI Primi piatti di pesce, secondi di pesce e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C

.