

VENEZIA GIULIA IGP MALVASIA



CLASSIFICAZIONE: Venezia Giulia Igp

VITIGNO: Malvasia istriana

TERRENO: terra rossa ricca di silicati di ferro

SISTEMA DI COLTIVAZIONE: Guyot semplice, alberello con 8500 piante/ha

RESA MEDIA PER ha: 35 - 40 q.li

ANNO D'IMPIANTO: 1975, 1997; 2004

PERIODO DI RACCOLTA DELLE UVE: 3° decade di settembre

VINIFICAZIONE: dopo il diraspamento viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce per un periodo medio di 30 giorni in tini di legno di media grandezza con immersione del cappello per 4-5 volte al giorno;

AFFINAMENTO: dopo la fermentazione rimane sui sedimenti nobili per un periodo di 12 mesi in tini di legno da 1500 l-2000l; in seguito viene assemblato nelle vasche dove il vino si decanta senza chiarifiche e filtrazioni. Segue l'imbottigliamento con una successiva maturazione ed affinatura per 4-6 mesi in bottiglia;

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12° C.

NOTE: Un antico vitigno dalle origini elleniche, conosciuto nell'area mediterranea e presente sul Carso fin dall'antichità, che, fortemente grato al sole, produce un vino di colore paglierino, dai riflessi verdognoli, dal profumo aromatico e fruttato. Di sapore asciutto, sapido e fresco, si sposa bene col pesce e carni bianche