



## MALVASIA



<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>D.O.C. COLLIO</b>
<b>UVA</b>	<b>100% MALVASIA ISTRIANA</b>
<b>GR. ALCOLICA</b>	13 % vol.
<b>ESPOSIZIONE – TERRENO</b>	<i>Uve provenienti da vigneto disposto a girapoggio secondo un orientamento Est-Ovest; il terreno è costituito da un complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica</i>
<b>ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	<i>Vigneto di circa 10 anni con forma di allevamento cappuccina</i>
<b>RESA</b>	7.000 kg/ ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale
<b>VINIFICAZIONE</b>	<i>Dopo la pigia-diraspatura, l'uva è lasciata macerare per 12 ore ad una temperatura di 8°, quindi viene pressata in maniera soffice. Il mosto viene decantato staticamente a freddo quindi con l'ausilio di lieviti selezionati si fa fermentare due settimane ad una temperatura controllata di 17-18°. Seguono otto mesi di affinamento in vasche d'acciaio, durante le quali si effettuano periodiche operazioni di batonages delle fecce fini. In tarda primavera a seguito della filtrazione si procede con l'imbottigliamento e dopo sei mesi il vino viene messo in vendita</i>
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<i>Di colore giallo dorato carico, presenta un naso intenso, speziato, con note di chiodo di garofano, pepe bianco, timo e frutta matura; il sorso è sapido, corposo, equilibrato e persistente</i>
<b>ABBINAMENTI</b>	<i>Si accompagna ai piatti tipici della cucina di mare, come crostacei, molluschi, zuppe di pesce, primi piatti a base di verdure e pesci al forno</i>