



## MALVASIA



<b>BEZEICHNUNG</b>	<b>D.O.C. COLLIO</b>
<b>REBSORTE</b>	<b>100% MALVASIA ISTRIANA</b>
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13 % vol.
<b>LAGE - BODEN</b>	<i>Die Trauben stammen aus einem Weinberg mit Ost-Westen Ausrichtung; der Boden besteht aus Mergel und Sandstein mit Ursprung aus dem Eozän</i>
<b>WEINBERGSALTER - ERZIEHUNGSFORM</b>	<i>Das Alter der Rebstöcke liegt bei etwa 10 Jahren und Guyot ist das Weinbausystem</i>
<b>ERTRAG</b>	7.000 kg/ Hektar
<b>WEINLESE</b>	Handgemacht
<b>VINIFIKATION UND AUSBAU</b>	<i>Nach dem Entrappen folgt eine Mazeration von 12 Stunden bei einer Temperatur von 8° und dann werden die Trauben lang und weich gepresst. Danach wird der Most kalt abgestochen und der klare Anteil mit Hilfe von Reinzuchthefen für zwei Wochen vergärt, wo die Temperatur bei 17-18°C kontrolliert wird. Demnächst reift der Wein in Edelstahlbehältern für acht Monaten mit regelmäßigem Aufrühren der Hefen (Batonages). Am Ende des Frühling wird der Wein filtriert und abgefüllt und sechs Monaten danach kommt er in den Markt.</i>
<b>GESCHMACK, AROMA UND BOUQUET</b>	<i>Von kräftiger goldgelben Farbe, verströmt er ein intensives Bouquet nach Gewürzpflanzen mit Noten von Nelke, weißen Pfeffer, Thymian und reifen Obst; am Gaumen ist er ausgewogen, kräftig und körperreich</i>
<b>GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG</b>	<i>Passt zu Schalentieren, Muscheln, Fischsuppe, Nudelgerichte mit Gemüse und Fisch aus dem Rohr</i>