



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Malvasia D.O.C. Collio 2018

UVE: Malvasia Istriana in purezza.

TERRENO: tipico del Collio, detto "ponca" formato da roccia marnosa composta di elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con 4.000 ceppi/ha, potature corte che permettono basse rese produttive ed elevate concentrazioni qualitative.

VINIFICAZIONE: in recipienti d'acciaio inox termocondizionati per 20 giorni a temperatura controllata da 18° a +22° C.

AFFINAMENTO: stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a +12° C, stabilizzazione in celle frigo fino al momento dell'imbottigliamento.

ALCOL: 13,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 2,00

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 in acido tartarico

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: giallo paglierino brillante, con leggere tonalità verdognole.

PROFUMO: bouquet varietale con sentori di agrumi, mela delizia e note cremose.

SAPORE: secco, di medio corpo, armonico con un'elegante persistenza aromatica varietale.

ABBINAMENTO: piacevole aperitivo, con antipasti di mare, con carni bianche e piatti a base di funghi.

SERVIZIO: alla temperatura da +10° a +12° C stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: ideale consumato giovane, ben conservato aumenta di personalità.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri