



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

COLLIO D.O.C.



# Malvasia D.O.C. Collio

**TIPO DI VINO:** Bianco secco, Collio, da uve Malvasia.

**VIGNETO:** Situato in collina a 150-180 metri s.l.m. esposizione Sud Ovest, in località Spessa di Capriva (GO) – Italia.

**TERRENO:** "Ponca", roccia marnosa di origine eocenica, tipica del Collio, composta da elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot con 4.500 ceppi/ha.

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale delle uve avvenuta in epoca ottimale di maturazione, circa la seconda decade di settembre.

**VINIFICAZIONE:** In recipienti di acciaio inox termocondizionati per 15-20 giorni a temperatura controllata da 16° a 20°C.

**AFFINAMENTO:** Stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a 12°C -15°C sulle proprie fecce fini, stabilizzazione in celle frigo prima dell'imbottigliamento.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**COLORE:** Giallo paglierino brillante con tonalità verdognole

**PROFUMO:** Avvolgente impronta floreale di ginestra e camomilla ed erbe aromatiche: santoreggia, rosmarino, timo, frutta secca e scorza d'arancio.

**SAPORE:** Sapido, di buona struttura, piacevolmente fresco e persistente al palato.

**ABBINAMENTO:** Vino dalla spiccata personalità, si concede in qualsiasi momento della giornata: piacevole aperitivo, antipasti di mare, piatti a base di funghi, carni bianche.

**SERVIZIO:** Alla temperatura di 10°-12°C, stappato al momento.

**CONSUMO E DURATA:** Ideale consumato giovane, ben conservato al riparo dalla luce e sbalzi termici, aumenta di personalità e può durare 3-4 anni mantenendo armonia e tipicità.

**FORMATO BOTTIGLIE:** Borgognotta da 0.750 L