



## Malvasia DOC Collio cl 75

Nella grande famiglia delle malvasie quella istriana occupa una posizione di prestigio. L'origine di questo vitigno è alquanto strana e incerta: nella regione greca del Peloponneso, esisteva una città chiamata Monembasia. Zona celebre per i suoi vini e terra di conquista che fu anche dominio della Serenissima. Sembra appunto che i veneziani abbiano diffuso questo vitigno prima a Creta, poi in Italia.

Oggi si trova coltivata in tutta la fascia collinare del Friuli, nella pianura delle grave e lungo il litorale.

**Area di Produzione:** Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

**Vitigno:** Malvasia in purezza 100%

**Età Impianto:** 20 - 30 anni

**Sistema di Allevamento:** Sistema Guyot

**Vendemmia:** Manuale - fine Settembre

**Resa per ettaro:** 80 q.li/Ha

### Caratteristiche:

#### Processo di Produzione

Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18 °C con lieviti selezionati, affinamento in vasche d'acciaio termocontrollate fino alla primavera successiva.

### Caratteristiche organolettiche:

**Colore e aspetto:** Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

**Bouquet:** Sentore di agrumi, mela e note di pepe

**Gusto:** Secco, di medio corpo, armonico con un'elegante persistenza aromatica varietale

**Temperatura di servizio:** 10-12° C

**Suggerimenti d'uso:** Vino da antipasti magri e all'italiana; minestre; primi piatti (paste asciutte e risotti) con salsa di base di verdure e di pesce. Molto indicato con piatti di pesce (crostacei soprattutto) sia arrostiti sia salsati.

**Da consumare entro:** 24-36 mesi.

**Calice raccomandato:** Calice Kurtin

### Premi:

**4 Stars** – Vini Buoni D'Italia - IT (2019)

**3 Stars** – Vini Buoni D'Italia - IT (2020)

**4 Stars** – Vini Buoni D'Italia - IT (2022)

