



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)

