

MALVASIA ISTRIANA

Denominazione: IGP TREVENEZIE

Vitigni: 100 % Malvasia Istriana

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 3700 ceppi a ettaro

Tipologia di terreno: argilloso

Resa media per ettaro: 80 Q.li

Vendemmia: seconda settimana di settembre

Vinificazione: per "alzata di cappello", diraspatura, pigiatura leggera e breve macerazione sulle bucce (12 ore), poi soffice pressatura con tradizionale torchio idraulico.

Affinamento: 8 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia.

Descrizione: La nostra Malvasia "di laguna" è un bianco, fermo in purezza. Colore giallo paglierino, spicca per eleganza e signorilità, sensazioni floreali e sfumature esotiche.

È un vino dalla nota sapida, figlia dei terreni argillosi in cui viene coltivata, secca ed aromatica, molto equilibrata.

Abbinamento: Ottimo con piatti di pesce e crostacei.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Capacità di bottiglia: 750 ml

Premi: Diploma Oro 2016 concorso Internazionale delle Malvasie