

Blason wines

MALVASIA

Classificazione:
IGT Venezia Giulia

Varietà:
100% Malvasia Istriana

Sistema di allevamento:
Guyot

Terreno:
calcareo, ciottoloso, ricco di ossidi di ferro

Epoca di vendemmia:
inizio settembre

Metodo di raccolta:
meccanica

Vinificazione:
macerazione pellicolare, fermentazione
per 10-12 giorni in vasche di acciaio inox a
temperatura controllata di 18°C

Affinamento:
inox 6 mesi con "battonage"

Vino e accostamenti:
al naso un note di albicocca e pesca ac-
compagnate da una gradevole fragranza di
erbe aromatiche, da gustare con antipasti,
risotti di pesce, crostacei e pesci
"nobili".

