

# 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:**  
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".

