

Malvasia



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Cormons, Isonzo

UVE: Malvasia 100%

DENOMINAZIONE: IGT Venezia Giulia Bianco - BIO

TERRENI: di tipo alluvionale, irriguo

FORME DI ALLEVAMENTO: guyot bilaterale orizzontale

OPERAZIONI COLTURALI: coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliatura in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità.

PRODUZIONE: 10.000 bottiglie

GRADAZIONE: 14% vol.

EPOCA DI VENDEMMIA: inizio ottobre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata.

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle uve e diraspatura delicata; raffreddamento del pigiato tramite scambiatore; sosta in pressa per due giorni; pressatura soffice tramite pressa sottovuoto; pulizia del mosto tramite flottazione; fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 18°C. Una parte fermenta in tino in presenza di buccia per l'intera fermentazione per poi affinare in botte da 7,5 hl. Mantenimento sui lieviti fino a fine febbraio. *Assemblaggio vini:* stabilità proteica tramite l'utilizzo di bentonite.

IMBOTTIGLIAMENTO: acidità totale 5,5, solforosa totale 90 ml/lit, solforosa libera 40 ml/lit (valori pre-imbottigliamento).

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: vino bianco autoctono dal colore paglierino con riflessi dorati profumo nitido leggermente aromatico, molto delicato ricorda fiori e frutti. Sapore fresco, equilibrato, richiama al gusto le note olfattive, molto persistente.

ABBINAMENTI: piatti di pesce e formaggi grassi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C