



MALVASIA

IGT VENEZIA GIULIA

Un vigneto di 70 anni che viene coccolato fino alla raccolta dei suoi frutti. Malvasia istriana, il vino che forse riesce ad esprimere meglio la nostra terra.

DENOMINAZIONE

IGT Venezia Giulia

VITIGNO

100% Malvasia

Collocazione geografica Medea (GO)

Altimetria 30 m s.l.m.

Tipo di terreno terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili impastate a ghiaie rosse

Esposizione sud-sud-est

Età delle viti 70 anni

Sistema di allevamento guyot semplice

Vendemmia manuale

CARATTERISTICHE TIPICHE

Dal colore paglierino e i riflessi dorati, al naso fa subito capire la tipica struttura floreale, si percepiscono note di zagara tipiche dell'area dal quale proviene questo vitigno.

Bevendolo si assaporano note di mandorla amara, finemente agrumato, persistente, complesso.

Assaggiandolo ci ritroviamo a passeggiare in un prato stabile, ovvero in uno di quei antichi prati che rinnovano la tradizione di fiori selvatici ed erbe campestri di cui il Friuli riesce ancora a garantirne la sopravvivenza.

VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

Le uve sono vinificate in bianco mediante diraspatura e pressatura immediata. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Affinamento in acciaio. Segue a fine primavera l'imbottigliamento ed elevazione in bottiglia per 5 mesi.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13,5% vol

Acidità totale 4,76 g/L

Zuccheri residui 0,15 g/L

GASTRONOMIA

Da sposare con i piatti di pesce e di ortaggi.

Nella cucina friulana brodetto gradese, granseola alla triestina, pesce alla griglia, verdure con ripieno di magro.

Da servire a 10-12 °C