



COLLIO MALVASIA



CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco a Denominazione di origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: COLLIO

Comune di San Floriano del Collio – Località Uclanzi

SUPERFICIE VITATA: Ha 0,50

UVE: 100 % Malvasia Istriana

TERRENO: Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

RESA PER ETTARO: 60 – 65 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, doppio capovolto. Vigneto molto vecchio con età che va dai 60 agli 80 anni

VENDEMMIA: Manuale, entro la terza decade di settembre

VINIFICAZIONE: Diraspigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per 12 ore a temperatura di 15°C. Pressatura soffice e pulizia per decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C.

Affinamento sulle fecce nobili “sur lie” in serbatoi di acciaio con periodi batonnage per almeno tre mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 – 13,5% vol. (a seconda dell’annata)

COLORE: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdi

PROFUMO: Netto, dal lieve aroma caratteristico che ricorda l’albicocca, la frutta esotica e il pepe bianco

SAPORE: Asciutto, fresco, vivace di buon corpo

ACCOSTAMENTI: Ottimo come aperitivo, accompagna bene minestre, risotti e pesce anche grasso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C