



COLLIO

D.O. C.

Malvasia

PRODOTTO CON UVE Malvasia istriana
ANNATA DI PRODUZIONE 2022
POSTO IN COMMERCIO Febbraio 2024
TIPO DI TERRENO Marne e arenarie
ALLEVAMENTO Guyot
ESPOSIZIONE Sud-Est, da 180 to 250 m s.l.m.
FERMENTAZIONE Condotta da lieviti indigeni, 100% acciaio
AFFINAMENTO 60% tonneau 1° e 2° passaggio, di rovere francese e legno di gelso, e 40% acciaio per 10 mesi
TENORE IN ALCOL 12,65% vol
ACIDITÀ 4,8 g/L
LONGEVITÀ 8-10 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14°C

Note Organolettiche

Vino dal colore giallo dorato con riflessi brillanti. L'aroma è caratterizzato da intense note di frutta matura, di pera, banana, ananas e ribes rosso, con sentori di fiori secchi che ricordano la rosa e la viola. In secondo luogo, è arricchito da note di vaniglia e frutta secca. Al palato entra rotondo, fresco ed equilibrato, di grande bevibilità e persistente sapidità. Un vino elegante che esprimerà il suo potenziale a lungo nel futuro.

Abbinamenti

Questo importante vino ha il corpo dei grandi rossi, con una buona struttura e un'adeguata freschezza. Si abbina bene a piatti di pesce, ma anche a vari salumi, carni (anche rosse) e a formaggi stagionati o erborinati. Particolarmente indicato se abbinato a baccalà alla vicentina, pesci grassi cotti al forno, a pollame e selvaggina di piuma, e pasta al forno.



PRODOTTO BIOLOGICO
IT BIO 021
AGRICOLTURA ITALIA



NOTE
