



MALVASIA

DOC FRIULI ISONZO 2024

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1975

VARIETÀ
Malvasia

TERRENO
I terreni sono ciottolosi di origine alluvionale, formati a partire dai depositi dell'era Quaternaria e modellati nel tempo dalle antiche alluvioni pleistoceniche e da quelle più recenti oloceniche del fiume Isonzo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

VENDEMMIA
Meccanica nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Macerazione pellicolare a freddo di 12 ore. Inoculo di lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 16 °C in contenitori di acciaio.

AFFINAMENTO
Affinamento in acciaio sui lieviti per 5 mesi con bâtonnage periodici.

ALCOOL
14 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE
4,5 g/l

TAPPO
Tecnico in sughero microgranulato.

NOTE DEGUSTATIVE
Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si presenta con note di sambuco e poi con sentori speziati di pepe nero. Struttura ricca e piacevolmente sapida.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI
Da aperitivo, ma soprattutto vino da pesce: dai primi piatti, siano zuppe che paste e risotti, ai pesci alla griglia. Busara di crostacei.

Da servire a 8°C - 10°C

CALICE CONSIGLIATO

