



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

MALVASIA

DOC FRIULI ISONZO



Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

100% Malvasia

Sistema di allevamento

Guyot bilaterale

Prima annata prodotta

1975

Alcool

12,50% vol

Acidità totale

5,30 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In acciaio con permanenza del vino per 6 mesi sui lieviti.

Shelf life

Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative

Il colore giallo scarico con riflessi verdognoli. Profumi che ricordano note balsamiche di sambuco, fiori d'arancio e lavanda. Vino con una struttura ricca e molto sapido.

Accostamenti gastronomici

Vino da aperitivo o abbinato a primi piatti e zuppe a base di crostacei. Va servito a 12°C.

Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl
Via Contessa Beretta, 29 - 34072
Villanova di Farra (GO) - ITALY

Tel. +39 0481 889 311
info@tenutavillanova.com
www.tenutavillanova.com

Tabella smaltimento rifiuti

BOTTIGLIA	VETRO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	GL 71
CAPSULA	ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	C/ALU 90
TAPPO	SUGHERO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA	FOR 51

Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.