



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

MALVASIA MACERATA

DOC FRIULI ISONZO 2020



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

2020

Alcool

12,5% vol

Acidità totale

5,30 g/l

Vendemmia

Manual

Vinificazione

Macerazione prefermentativa per 5 giorni a 5°C e macerazione fermentativa a 15°C per 7 giorni. Dopo la svinatura la fine fermentazione si effettua in vasche di cemento.

Affinamento

In vasche di cemento con permanenza del vino per 12 mesi sui propri lieviti.

Shelf life

Da 8 a 12 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

Il colore è giallo carico con riflessi arancio. Profumi che ricordano note balsamiche di sambuco, fiori d'arancio e lavanda. Vino con una struttura importante e ricca, molto sapido e di grande lunghezza.

Accostamenti gastronomici

È ottimo 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.