



## Malvasia 2013

Vitigno: Malvasia Istriana  
Zona di produzione: DOC Isonzo - Cormòns (GO)  
Natura del terreno: ghiaioso e calcareo  
Altimetria media: 50 / 60 mt s.l.m.  
Sistema di allevamento: guyot  
Densità dell'impianto: 5.500 ceppi per ettaro  
Resa per ettaro: 80 quintali  
Gradazione alcolica: 13,77 % v/v  
Acidità: 4,40 g/L  
Zuccheri residui: 0,4 g/L  
Formato disponibile: bottiglie da 0.75 L

### **Vinificazione:**

La vendemmia è avvenuta tra il 14 e il 16 settembre rigorosamente a mano. Le uve, una volta trasportate in cantina, vengono sottoposte a pressatura soffice in grani tondi. Il mosto ottenuto viene fatto decantare a freddo per 24 ore. La fermentazione avviene in botti di acciaio a temperatura controllata che si mantiene costante tra i 18 e i 20 °C. Il vino successivamente viene affinato sui propri lieviti per 6 mesi durante i quali vengono effettuati frequenti "battonage".

### **Descrizione organolettica**

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo leggero e delicato, dal lieve aroma caratteristico, ricorda i frutti di sottobosco. Ai caratteristici aromi fruttati si aggiunge poi una leggera e piacevole nota pepata. Al palato si presenta vellutato e piacevolmente morbido con un delicato sentore di fiori di pesco. Corpo buono e avvolgente.

### **Accostamenti gastronomici**

Accompagna bene risotti, carni bianche e formaggi erborinati. Ottimo anche come aperitivo. Si consiglia di servire ad una temperatura di 10 gradi.

