

MAL VAS IA



IGT VENEZIA GIULIA MALVASIA

Varietà delle uve:
100% Malvasia

Vinificazione:

Le uve vengono vendemmiate esclusivamente a mano, macerate a freddo per 18 ore e poi pressate. Dopo essere stato fatto decantare a freddo, il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata (circa 17°C) in vasca di acciaio. Nel mese di marzo il vino viene preparato per l'imbottigliamento.

Descrizione del vino:

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è ampio, con sentori di frutta estiva matura ed una leggera nota di ginestra e gelsomino. Al gusto è un vino fine, asciutto ed elegante, di buona acidità unita ad una sottilissima sfumatura speziata.

Abbinamenti:

Primi piatti in genere. Ottimo con pastasciutta e risotti, secondi di pesce e prosciutto crudo di San Daniele.