

## Malvasia

### DOC FRIULI

Dal colore giallo intenso e luminoso. Al naso presenta un ventaglio variegato di note floreali ed esotiche. Il sorso è morbido, avvolgente e dal finale lungo.



<b>Grado alcolico</b>	13,00% - 13,50% (a seconda della annata)
<b>Tipologia del terreno</b>	Franco
<b>Vitigni</b>	Malvasia Istriana
<b>Sistema di allevamento</b>	Sylvoz
<b>Età media delle viti</b>	8 anni
<b>Epoca della vendemmia</b>	Seconda decade di settembre
<b>Vinificazione</b>	L'uva viene pressata dolcemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo per ottenere una prima pulizia. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox con lieviti selezionati a temperatura controllata.
<b>Maturazione</b>	8 mesi in serbatoi di acciaio inox sui propri lieviti.
<b>Affinamento</b>	6 mesi in bottiglia
<b>Bottiglia</b>	750 ml
<b>Tappo</b>	Sughero
<b>Abbinamenti</b>	Primi piatti a base di pesce e crostacei, secondi di molluschi e pesci grigliati.
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12°C

