

# MALVASIA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

La varietà Malvasia è stata portata in Friuli dalla Grecia adattandosi perfettamente al suolo e al clima dei Colli Orientali. La particolare esposizione delle nostre colline favorisce la maturazione completa dell'uva, concentrando con grande equilibrio la sua spiccata aromaticità.

Veste paglierino luminoso. Accattivante trama olfattiva intrisa di carica mediterranea e balsamica, ricca di sfumature fruttate e agrumate tra cui emergono scorza di cedro, mentuccia, lime e pesca bianca quindi erbe aromatiche, sbuffi minerali pietrosi e lievi tostature. Sorso fresco e vivace, di spessore, ben modulato da provvidente sapidità, chiusura lenta, elegante e piacevolmente agrumata.



VITIGNO	Malvasia 100% (autoctono)
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 80 m s.l.m., esposizione Est-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	In bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 16°C
AFFINAMENTO	Sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, poi almeno 3 mesi in bottiglia prima della messa in vendita
Primo anno di produzione	2019
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale. Biologico dalla vendemmia 2021
Sistema di allevamento	Doppio capovolto modificato e guyot
Densità d'impianto	3.000 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 10-12°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Sa accompagnare nobilmente pietanze a base di pesce come paccheri ai frutti di mare pomodorini e timo, calamaretti in guazzetto oppure ancora vitello tonnato, fritto misto e risotto ai fiori di zucca e zafferano o alle erbe spontanee, tortelli ripieni al branzino