



Malvasia

Annata 2015

Denominazione COLLIO D.O.C.

Vitigno Malvasia 100%

Nome del vigneto Petris

Età delle vigne Circa 10 anni

Altitudine da 200 a 260 m s.l.m.

Esposizione Est Sud-Est

Terreno Collinare, composto di marne e arenarie di origine eocenica detti "Ponca"

Forma allevamento Guyot unilaterale

Densità 5.000

Epoca vendemmia Seconda decade di Settembre

Raccolta Manuale

Numero bottiglie prodotte 5.000

Gestione fitosanitaria Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale, in conversione al biologico

Gestione del terreno Inerbimento spontaneo e sovescio autunnale

Vinificazione Pressatura di uve intere, decantazione statica a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato e acciaio inox. Affinamento di 8 mesi con permanenza sui lieviti.

Affinamento 8 mesi sui lieviti in vasche di cemento. Nessuna fermentazione malolattica

Gradazione alcolica 14°

Picco evolutivo 2 anni dalla vendemmia

Durata 4 anni dalla vendemmia

Temperatura di servizio 14°

Note degustative Colore giallo paglierino con riflessi verdi e dorati. Al naso sentori di pesca gialla, frutta esotica, papaja e ananas, fiori bianchi, magnolia e pepe bianco. Al palato pesca gialla e mandorla, note minerali di pietra bagnata, salvia, molto persistente

Abbinamenti Tutti i piatti di pesce si sposano bene con questo vino. Ottimo con minestre e risotti.