

Malvasia Vigna 80 anni

Venezia Giulia

Indicazione Geografica Protetta

Composizione varietale: 100% Malvasia Istriana.

Note di degustazione: di aromaticità composta e gentile, marcata da aromi di fiori di camomilla e finale leggermente speziato. Elegante e delicata, un perfetto esempio di equilibrio.

Sito del Vigneto: Vigneto vecchissimo sul versante sud/ovest del monte Quarin a Brazzano di Cormons, in provincia di Gorizia.

Caratteristiche del vigneto: composto di vigne vecchissime, 80 anni e oltre.

Suolo: Ponca, costituita da marne di origine Eocenica (flysch di Cormons), che conferisce complessità aromatica, struttura e una marcata impronta salina

Vendemmia: Metà Settembre

Produzione: 6,000 bottiglie/anno

Alcool: 13.5%

Zuccheri Residui: <2 gr/lt

Vinificazione: Fermentazione e affinamento in vasche di cemento, con contatto sulle fecce fini per 6–8 mesi. Successivo imbottigliamento, volto a preservare integrità varietale, precisione aromatica ed equilibrio complessivo.

*Abbinamenti Gastronomici:*Piatti di pesce strutturati, crostacei, risotti alle erbe o ai frutti di mare, carni bianche e pollame. Ottimo con formaggi a media stagionatura e con piatti della cucina regionale friulana a base di verdure, uova ed erbe aromatiche.