



**Malvasia Vigna 80 anni**  
*Collio*  
*Denominazione di Origine Protetta*

*Composizione varietale:* 100% Malvasia Istriana.

*Note di degustazione:* di aromaticità composta e gentile, marcata da aromi di fiori di camomilla e finale leggermente agrumato. 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:* Marna di origine Eocenica (*flysch* di Cormons)

*Vendemmia:* Metà Settembre

*Produzione:* 5,000 bottiglie/anno

*Alcool:* 13%

*Zuccheri Residui:* <2 gr/lit

*So2 totale:* 50 mg/lit

*Vinificazione:* i grappoli vengono raccolti a mano e pressati interi, senza diraspatura, a bassa pressione (massimo 1.2 bar), in modo che solo la prima e più chiara parte del mosto venga estratta (mosto fiore). Il mosto viene poi pompato in vasche di acciaio inossidabile dove nella notte le parti più grossolane decantano per gravità. La mattina seguente il mosto viene separato dalla feccia grossa, risultato della decantazione, e dopo qualche ora inizia la fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti. Tale fermentazione dura fino alla completa la riduzione degli zuccheri in alcol, con un residuo inferiore ai 2 gr/lit. Alla fine del processo, il vino matura sui propri depositi di fermentazione (feccia fine) che vengono tenuti in sospensione per evitare fenomeni di riduzione e beneficiare delle proprietà naturalmente stabilizzanti della feccia. La durata di questa maturazione su fecce (sempre in acciaio) dura 12 mesi. Alla fine il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione e solfitazione (aggiunta di circa 3 g/HL).