



MALVASIA ISTRIANA



Vitigno: 100% Malvasia istriana

Vino: Malvasia istriana

Area di produzione: Sales, comune di Sgonico

Indicazione geografica: IGT Venezia Giulia

Tipo di terreno: calcareo, terra rossa

Sistema di allevamento: guyot a cinque gemme

Sesto d'impianto: 1.70m x 0.6m

Metodi di difesa: basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre

Colore: bianco

Temperatura di servizio: 10 - 12° C

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: le uve raccolte manualmente vengono diraspate e pressate. Il mosto limpido, successivamente, viene avviato alla fermentazione in vasche in acciaio inox, dove il vino così ottenuto si affina fino all'imbottigliamento che avviene nella primavera successiva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumo caratteristico del vitigno, floreale. Il sapore è intenso, fresco, deciso, secco, armonico.

ABBINAMENTI: ottimo con gli affettati soprattutto prosciutto crudo, primi piatti, carni bianche, pesci alla griglia.