

MALVASIA DRAGA

2019

Scheda tecnica

Qualifica: Malvasia Draga *Doc Collio*

Vitigno: 100% Malvasia Istriana

Riconoscimento: Denominazione di origine controllata

Tipologia: Bianco secco

Zona di produzione: San Floriano del Collio (Friuli V.G.)

Terreno: collinare, costituito da strati di marne e pietra arenaria, chiamata localmente "ponka"

Altitudine: 210 mslm

Età del vigneto: 15 anni

Tipo di potatura: Guyot

Vendemmia: manuale con rigorosa selezione di grappoli e chicchi.

Epoca di vendemmia: inizio settembre 2019

Vinificazione: l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata e pigiata delicatamente, raffreddata a 8-10 gradi e posta a macerazione in contatto con le bucce per 24 ore. Si esegue la pressatura soffice dopodichè inizia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inossidabile con le temperature controllate da 16 a 18 gradi. Segue la maturazione di circa 7 mesi in contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento in botti di acciaio sempre a temperatura controllata. Il vino viene filtrato. Segue l'affinamento in bottiglia.

Aspetto visivo: colore giallo paglierino

Note olfattive e gustative: Il vino ha un bouquet ampio molto complesso e caratteristico, leggermente aromatico con sentori di noce moscata, pesca sciroppata, albicocca e al gusto ricorda la frutta tropicale, molto persistente, minerale, fine ed armonico.

Gradazione alcolica: 15% vol.

Abbinamenti gastronomici: Può essere un vino da meditazione. Vino adatto a formaggi anche stagionati, frittiture di pesce, stocafisso, aragosta, carni bianche ecc.

Temperatura di servizio: 12 C°