

# 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°