



# COLLIO MALVASIA



**CLASSIFICAZIONE:** Vino Bianco a Denominazione di origine Controllata

**ZONA DI PRODUZIONE:** COLLIO

Comune di San Floriano del Collio – Località Uclanzi

**SUPERFICIE VITATA:** Ha 0,50

**UVE:** 100 % Malvasia Istriana

**TERRENO:** Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

**RESA PER ETTARO:** 60 – 65 q.li

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot, doppio capovolto. Vigneto molto vecchio con età che va dai 60 agli 80 anni

**VENDEMMIA:** Manuale, entro la terza decade di settembre

**VINIFICAZIONE:** Diraspigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per 12 ore a temperatura di 15°C. Pressatura soffice e pulizia per decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C.

Affinamento sulle fecce nobili “sur lie” in serbatoi di acciaio con periodi batonnage per almeno tre mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13 – 13,5% vol. (a seconda dell’annata)

**COLORE:** Giallo paglierino chiaro con riflessi verdi

**PROFUMO:** Netto, dal lieve aroma caratteristico che ricorda l’albicocca, la frutta esotica e il pepe bianco

**SAPORE:** Asciutto, fresco, vivace di buon corpo

**ACCOSTAMENTI:** Ottimo come aperitivo, accompagna bene minestre, risotti e pesce anche grasso

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 – 12 °C