



# COLLIO MALVASIA



**KLASSIFIZIERUNG:** Collio D.O.C. (Qualitätswein mit kontrollierte Herkunftsbezeichnung)

**NAME:** Malvasia weiß

**PRODUZIERTE FLASCHEN:** 5.500

**ANBAUGEBIET:** San Floriano Del Collio – Ortschaft Uclanzi (Friaul Italia), Hügellandschaft eozänen Ursprungs, aus Keuper Boden – und Sandboden Schichtungen bestehend.

**REBSORTE:** 100% Malvasia Istriana. (Autochthone Rebsorte).

**KULTIVIERUNGSSYSTEM:** Guyot. Doppel umgeworfen, sehr alter Weinberg, bewusst reduziert der durchschnittliche Ertrag. Zwischen 60 - 80 Zentner pro Hektar.

**ZEIT DER WEINLESE:** Handlese. Bis zum 30. September

**WEINHERSTELLUNG:** Sanfte Pressung mit sofortiger Trennung von den Schalen und Flüssigkeit.

**GÄRUNG:** Im Stahltank bei thermokontrollierter Temperatur.

**VERFEINERUNG:** Für ca. drei Monate in Stahl danach für drei weitere Monate in der Flasche aufbewahrt.

**ALKOHOLGEHALT:** 13 – 14 % Vol. ( je nach Jahrgang)

## SENSORISCHE MERKMALE

**FARBE:** Helles Strohgelb, mit grünlichen Reflexen.

**DUFT:** Fein und elegant, erinnert an Aprikosen, Pfirsich, exotisches Obst und Weißpfeffer

**GESCHMACK:** Trocken, frisch, lebendig und sehr schmackhaft.

**EMPFEHLUNG:** Sehr gut als Aperitif, passt zu Suppen, Risotto und auch zu Fischgerichte.

**TRINKTEMPERATUR:** ca. 10 – 12°C.

Die Rebsorten Malvasia Istriana kommt aus der renommierten Az. Agr. Muzic, die jedes Jahr die Beste Lese gut auswählt. In ihrer hochmodernen Kellerei wird der Wein gekeltert und ausgebaut