

MUSIC

Collio Malvasia



CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco DOC COLLIO

ZONA DI PRODUZIONE: COLLIO

Comune di San Floriano del Collio , Località Valerisce

SUPERFICIE VITATA: Ha 2,6

UVE: 100 % Malvasia Istriana

TERRENO: Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica (Ponca)

RESA PER ETTARO: 70 – 80 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per 18 ore a temperatura di 15°C.

Pressatura soffice e pulizia per decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura controllata di 17-18 °C. Affinamento sulle fecce nobili in serbatoi di acciaio con periodici batonnage per almeno quattro mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 – 14 % vol. (a seconda dell'annata)

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Note intense di pesca ed albicocca matura, accompagnate da sentori speziati di pepe bianco e salvia

SAPORE: Secco ma glicerico, perfettamente bilanciato dalla parte acida.

ACCOSTAMENTI: Eccellente come aperitivo. Si abbina perfettamente a svariate preparazioni di pesce, soprattutto se grasso e saporito.

INVECCHIAMENTO: Fino a 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C



96 Punti- Faccino Doctor Wine - Guida Essenziale Daniele Cernilli - Malvasia 2021



3 Viti - Guida VITAE AIS - Malvasia 2023, 2022, 2021, 2020, 2018



Corona - Guida Vini Buoni d'Italia - Malvasia 2021, 2015



Due Bicchieri Gambero Rosso - Malvasia 2009



Gold Medal - World of Malvasia Porec - Malvasia 2011, 2009