

# Malvasia

## **TIPOLOGIA**

Malvasia IGT

## **TIPO DIVINO**

Bianco

## **GRADAZIONE ALCOLICA**

13 % VOL

## **VITIGNO**

Malvasia di Candia 100%

## **VIGNETO DI PROVENIENZA**

Colle Vitare (300 mt s.l.m.) Vittorito

## **TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Di medio impasto

## **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Spalliera a cordone speronato

## **RESA PER ETTARO**

130 / 140 q.li/ha

## **EPOCA DI RACCOLTA**

Fine settembre, prima decade ottobre

## **VINIFICAZIONE**

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione delle bucce al fine di estrarre i profumi primari e varietali delle uve Malvasia ed illimpidimento del mosto a freddo (intorno a 10 °C). Fermentazione con controllo della temperatura 16 – 18 °C e affinamento in acciaio.

## **CARATTERISTICHE**

### **ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino tenue. Piacevoli e delicate note aromatiche che ricordano la frutta ed i fiori bianchi. Al palato è fresco, sapido, elegante, di buona acidità, persistente e giustamente strutturato. Delizioso con gli antipasti, specialità a base di pesce, sushi, minestre di verdure e carni bianche delicate.

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10° - 12° C

## **VOLUME NOMINALE**

750 ml

## **CATEGORY**

Malvasia IGT

## **TYPE**

White

## **ALCOHOL**

13 %

## **GRAPE VARIETY**

100% Malvasia di Candia

## **VINEYARD**

Vitare hill (300 metres' elevation) in the commune of Vittorito

## **SOIL PROFILE**

Medium-textured

## **TRAINING SYSTEM**

Vertical trellised to spurred cordon

## **VINEYARD YIELD**

130 - 140 q/ha

## **HARVEST PERIOD**

End of September - first ten days of October

## **VINIFICATION**

Gentle pressing of the clusters, cryomaceration on the skins to extract fruit aromas and varietal characteristics of the malvasia grape, followed by static cold-settling of the must (at about 10 °C – 50 F), then controlled-temperature fermentation at 16 – 18 °C (60 – 64 F) and maturation in stainless steel.

## **SENSORY PROFILE**

Appearing a pale straw-yellow, it offers up appealing, refined impressions of fruit and spring blossoms. It is elegant and full-flavoured in the mouth, and exhibits a finely-measured structure, supported by a lively vein of crisp acidity. It is ideal paired with antipasti, fish dishes and sushi, vegetable soups, and lighter meats.

## **SERVING TEMPERATURE**

10 - 12 °C (50 / 54 F)

## **SIZE**

750 ml

## **TYP**

Malvasia IGT

## **WEINART**

Weißwein

## **ALKOHOLGEHALT**

13 % VOL

## **REBSORTE**

Malvasia di Candia 100%

## **LAGENBEZEICHNUNG**

Weinberg Vitare (300 m über NN) Vittorito

## **BODENBESCHAFFENHEIT**

Überwiegend bindig

## **REBERZIEHUNG**

Spalier, Drahtrahmenerziehung (Kordon)

## **HEKTARERTRAG**

1300 / 1400 KG je Hektar

## **ERNTEZEITPUNKT**

Ende September, ersten 10 Tage im Oktober

## **VINIFIKATION**

Sanftes Kelnern der Trauben, Kaltmaischegärung (Cryomaceration) nach dem Extrakt der verschiedenen Primärdüfte aus den Malvasia Trauben mit anschließender Klärung des Mostes durch Kühlung (bei ca. 10 °C). Gärung mit Temperaturkontrolle 16 – 18 °C und Verfeinerung im Stahltank

## **ORGANOLEPTISCHE MERKMALE**

Zarte strohgelbe Farbe, angenehme und delikate, aromatische Nase die an Früchte und weiße Blumen erinnert. Im Gaumen frisch, satt, elegant mit gutem Säurespiel, langanhaltend und guter Struktur. Köstlich zu Vorspeisen (Antipasti), Fisch-Feinkost, Sushi, Gemüsesuppen und zarte, weiße Fleischsorten.

## **SERVIERTEMPERATUR**

10° - 12° C

## **FLASCHENINHALT**

750 ml

