

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 Keltern 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

