

MALVASIA

FRIULI COLLI ORIENTALI



NOME:	MALVASIA
DENOMINAZIONE:	Friuli Colli Orientali
UVE:	Malvasia 100%
VIGNETO:	30 anni, con allevamento a doppio capovolto (Cappuccina)
TERRENO:	Costituito da marne e argille. Vigneto in collina a 300m s.l.m. nella valle dello Judrio
VENDEMMIA:	3° settimana di settembre. Con selezione e raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	In bianco con leggera macerazione pellicolare. Pressatura soffice, fermentazione spontanea con lieviti indigeni
MATURAZIONE:	In acciaio per 6 mesi sui propri lieviti
AFFINAMENTO:	In bottiglia per 3 mesi
PRODUZIONE:	1300 bottiglie da 0.75l
COLORE:	Giallo paglierino intenso
PROFUMO:	Profumi intensi e complessi, ricordano agrumi, miele, note di salvia e fiori di campo
GUSTO:	Sapidità e freschezza creano un'ottima struttura. Lievi note aromatiche con delicati sentori vegetali. Finale lungo e persistente
ABBINAMENTI:	Antipasti e salumi del territorio, risotti

Az. Agr. Casella Pasqualino

Via Pietro Zorutti, 7, 34070 Dolegna del Collio GO - PI: 02419020306 - [+39 348 3200639](tel:+393483200639) - info@vnicasella.com