



VIE D'ALT

MALVASIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata



VIE D'ALT



MALVASIA

Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali



Sistema di Allevamento: Capuccina e guyot

Tipo di terreno: Marnoso arenaceo

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Macerazione a freddo dalle uve diraspate, pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox. Lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato



Colore: Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Note olfattive e gustative : Il profumo è caratterizzato da note fruttate e speziate. In bocca è fresco e sapido e di lunga persistenza. Un vino elegante e minerale che esprimerà il suo potenziale per lungo tempo.

Temperatura di servizio : Servire preferibilmente a 12-14 °C.

Abbinamenti: A tavola accompagna piacevolmente tutti gli antipasti magri, le zuppe, i crostacei, i brodetti della laguna e le grigliate di pesce.



VIE D'ALT

MALVASIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata

Production Area:

Friuli Colli Orientali

Land:

Marly arenaceous

Cultivation system:

Capuccina and guyot

Density:

4500 plants per hectare

Harvest:

Manual

Vinification:

Short cold maceration from de-stemmed black grapes, soft pressing and fermentation in stainless steel barrels. Long series of stirring and then bottled

Color:

Wine with a straw yellow color with greenish reflections.

Olfactory and gustatory notes:

The scent is characterized by fruity and spicy notes. Inside the mouth, it is fresh and sapid and long-lasting. An elegant and mineral wine that will express its potential for a long time.

Serving temperature:

Serve preferably at 12-14 °C

Serving suggestions:

It pleasantly accompanies all lean appetizers, soups, crustaceans, brodetto of the lagoon and grilled fish at the table.



Produktionsgebiet:

Friuli Colli Orientali

Bodenart:

Mergelig -sandig

Anbausystem:

Kapuziner und Guyot

Density:

4500 plants per hectare

Lese:

Manuell

Vinifikation:

Kaltmazeration aus entrappten Trauben, schonende Presse und Gärung in Edelstahlfässern. Bâttonage-Verfahren und anschließend Abfüllung

Farbe:

Wein von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen

Geruchs- und Geschmacksnoten:

Der Duft zeichnet sich durch fruchtige und würzige Noten aus. Im Mund ist er frisch und wohlschmeckend und lang anhaltend. Ein eleganter und mineralischer Wein, der seine Potenzial über lange Zeit ausdrückt.

Serviertemperatur:

Vorzugsweise bei 12-14 °C servieren.

Serviervorschläge:

Am Tisch passt er hervorragend zu allen mageren Vorspeisen, Suppen, Krustentieren, Brudets der Lagune und gegrilltem Fisch.

