



VIE D'ALT

## MALVASIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata



**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.

