

MALVASIA

UVE

Grape - Trauben

Malvasia

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
E noble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Settembre, September

VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata, segue la macerazione a freddo per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione naturale. A fine fermentazione, eseguita in recipienti di acciaio inox, il vino viene mantenuto sui lieviti per diversi mesi durante i quali vengono effettuati dei batonnage. Seguirà poi l'imbottigliamento.

WINEMAKING:

The harvested grapes are destemmed and undergo cold maceration for a short period of time. They are then crushed gently and the must is naturally clarified through static debourbage. Fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature. Once fermentation is complete the wine remains on the lees in stainless steel tanks for several months undergoing frequent battonage, and is then bottled.

WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden entrappt, gefolgt von einer kurzen Kaltmazeration. Dann wird er sanft gepresst und der gewonnene Most wird durch natürliche Dekantierung geklärt. Der Most gärt dann bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Am Ende des Gärprozesses wird der Wein für mehrere Monate in Edelstahlbehältern auf der Hefe gelagert, während derer der Hefesatz aufgerührt wird. Danach folgt die Abfüllung.

DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

DOC Isonzo del Friuli

ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

1998

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

5 anni - 5 years - 5 Jahren

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

10/12 C°



NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore giallo paglierino. Aromatico con un profumo gradevole. In bocca si presenta asciutto, delicato.

TASTING NOTES:

Straw yellow in color. Aromatic with a pleasing hit on the nose. In the mouth it is dry and stylish.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Strohgelbe Farbe. Aromatisch mit einem angenehmen Duft. Am Gaumen ist er trocken und delikat.

ABBINAMENTO:

Vino da primi piatti (pastasciutte e risotti) con salse a base di verdure e di pesce. Ottimi gli abbinamenti con i secondi di pesce, crostacei e baccalà. È ottimo anche servito come aperitivo.

FOOD PAIRING:

Wine that nicely complements vegetable and fish pastas and risottos. Excellent paired with fish, crustaceans and Italian-style cod. It is also excellent served as an aperitif.

EMPFOLHENE SERVIERVORSCHLÄGE:

Ein Wein für erste Gänge (Nudeln und Risottos) mit Gemüse- und Fischsoßen. Ausgezeichnet zu zweiten Gängen mit Fisch, Schalentieren und Kabeljau. Er eignet sich auch hervorragend als Aperitif.

