

SCHEMA TECNICA

MALVASIA I.G.T Venezia Giulia
Varietà antica

Bianco

**Dati agronomici:**

Varietà di uve: Malvasia 100%

Comune: Duino – Aurisina – Loc. Prepotto - Trieste

Esposizione: Sud – Est

Altitudine: 260 – 280

Terreno: Calcereo – terra rossa carsica

Sistema di allevamento : Guyot e alberello, 4-5 gemme

Età delle viti: 6 – 30 anni

Densità dei ceppi: 7.000 - 10.000

Resa per ettaro: 40 - 50 Q

Epoca della vendemmia: prima decade di ottobre

Produzione: 4000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato non totalmente limpido

Profumo: fruttato, speziato e minerale con note di erbe aromatiche

Sapore: molto naturale e continuo, con sapore sapido e delicatamente tannico segue ad uno sviluppo aromatico con sentori minerali e da un frutto croccante e maturo.

Abbinamento gastronomico: carne bianca, pesce alla griglia e al forno, risotti di verdure, formaggi freschi.

Si consiglia – di servire il vino alla temperatura di 15° con bicchieri da vino rosso

Dati enologici:

Vendemmia: manuale in piccole cassette.

Vinificazione: diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti con più follature giornaliere e nessun controllo di temperatura. Lieviti autoctoni.

Fermentazione malolattica: in botti grandi di rovere

Affinamento: in botti medie e grandi di rovere di Slavonia per due anni.

Imbottigliamento: senza filtrazione e nessun tipo di stabilizzazione.

Commercializzazione: dopo due anni

Zidarich Wines

Benjamin Zidarich

Loc. Prepotto/Praprot, 23 34011 Duino Aurisina-Trieste-Italia Tel./fax +39 040 201223 info@zidarich.it

www.zidarich.it