

## SCHEDA 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:* Calcareo – 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](http://www.zidarich.it)**