



LA DOC FRIULI



Contiene solfiti



MALVASIA

DOC FRIULI

Vitigno autoctono

Malvasia



Colore:

Giallo dorato con sfumature bianche, limpido.



Profumo:

Leggermente aromatico con sentori di pepe bianco ed ananas. Profumo tenue e floreale.



Gusto:

Morbido, vellutato, elegante, deciso. Pieno ed asciutto.

Descrizione: grappolo medio grande, cilindrico. Acino medio, sferico di colore giallo oro.

Sistema di allevamento: Cappuccina doppia, potatura medio lunga ma non ricca di gemme.

Terreno: pianura isontina dalla spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei, ghiaiosi.

Epoca di vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per lungo tempo per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

Affinamento: sosta in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti.

Abbinamento: pesce alla brace, crostacei e scampi alla busara, spaghetti o tagliolini con frutti di mare, risotto di verdure, carni bianche lessate e frutti di stagione.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.



Cormons

CANTINA PRODUTTORI