

# PRIMOSIC



## Malvasia Istriana

Kennzeichnung:  
IGP Venezia Giulia  
(Geschützte geographische Angabe von Venezia Giulia)

Weinrebe:  
100% Malvasia (Istriana)



### WEINBERG

Produktionsgebiet	Friuli Venezia Giulia, Villanova di Farra
Gelände	Plateau Kies-Kalkstein
Produktion	8000 kg/Ha
Pflanzweite	5800 Pflanzen/Hektar (Guyot)

### WEINHERSTELLUNG

Produktionsmethode	Traditionelle Weißweinherstellung mit handgeernteten Trauben, sanftes Pressen mit pneumatischem Pressen, statische Dekantierung des Mosts, Gärung bei kontrollierter Temperatur (18°C) in den Edelstahltanks.
--------------------	---

### WEIN

Organoleptische Beschreibung	Strohgelbe Farbe mit goldenen Strähnchen; durchschnittlicher Alkoholgehalt. Charakteristischer Geschmack, erinnert auf Geranie, dominante Katechine, trocken und elegant, leicht zitrisch und mit einem Hauch von Aprikose. Malvasia Istriana hat eine feine Nase nach Sommerfrüchten.
Alkohol	12,50% vol.
Säuregehalt	5,50 g/l
Zuckergehalt	1,50 g/l



PRIMOSIC s.r.l.

Località Madonnina d'Oslavia 3, 34170 - Oslavia - Gorizia, Italia | T +39 0481 53 51 53 | F +39 0481 53 67 05 | E info@primosic.com