

PRIMOSIC

Malvasia



Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione La Malvasia Istriana è una varietà autoctona di un'area transfrontaliera che comprende Istria (Croazia), Slovenia e Friuli Venezia Giulia. La Malvasia è un vino secco, che porta alla memoria i profumi e i sapori della costa mediterranea.



Vinificazione Tradizionale in bianco, con pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio.



Note di degustazione Colore giallo-paglierino con riflessi dorati; gradazione alcolica media. Gusto caratteristico che ricorda il geranio, dalle catechine dominate, asciutto ed elegante, lievemente citrino. La Malvasia Istriana ha un naso delicato di frutta estiva.



Abbinamenti Antipasti di terra e di mare, formaggi freschi, frutti di mare, crostacei, e delicati primi piatti di pesce, come il risotto con i gamberi e le linguine con le vongole. Un classico con il "boreto" di pesce oppure con il branzino al sale.



Denominazione DOC Collio



Vitigno Malvasia Istriana



Terreno "Ponca" (marna-arenaria)



Forma di allevamento Guyot



Premi *Annata 2019*: The Wine Hunter Award ROSSO.
Annata 2018: Best Italian Malvasia (Festival Malvazija).



Temperatura Servizio 10 - 12°C