

Malvasia

La Malvasia è tra i più conosciuti vitigni autoctoni friulani. La sua area di coltivazione comprende la vicina Slovenia e L'Istria Croata, quasi a sancire l'unione di popoli che hanno sempre condiviso territori comuni. È vitigno generoso capace di esprimere caratteristiche peculiari secondo il momento di vendemmia. Gradevole e fragrante a maturità fino alle note austere della vendemmia tardiva.

Luogo di Produzione

Giassico, piccolo borgo alle porte di Cormons dove l'aria profuma ancora di Impero Austro Ungarico.

Tecnologie di produzione

Pigiatura, breve macerazione controllata, pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata. Riposo sui lieviti in ambiente di microossigenazione fino a primavera. Assemblaggio ed imbottigliamento a fine estate senza filtrazione sterile.

Profumo

Aromatico, di mandarino con sentori dei fiori di tiglio.

Sapore

Fresco, sapido e persistente; al retrogusto una leggera sensazione di zenzero.

Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Abbinamenti

Di ottimo abbinamento ad antipasti magri e minestre. La sua salinità e struttura aromatica lo rendono ottimo partner per la cucina del pesce.

Temperatura di Servizio

10-12 °C.

BorgosanDaniele

www.borgosandaniele.it

BorgosanDaniele

MALVASIA