

Malvasia Doc Friuli Colli Orientali



Tipo di vino:	Bianco secco
Varietà delle uve:	Malvasia in purezza
Sistema di allevamento:	Cappuccina e Guyot
Vendemmia:	Le uve sono raccolte a mano a metà settembre
Vinificazione:	Si effettua la macerazione in pressa per due ore a 15°, viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 18°. Al termine della fermentazione, viene effettuata una lunga serie di batonnage. Dopo viene affinato per 6 mesi sui lieviti.
Acidità:	5.4 g/l
Alcool:	13,5 % in volume
Colore:	Vino dal colore giallo paglierino tenue.
Note olfattive e gustative:	Il sapore è rotondo e armonico. Fresco e piacevolmente aromatico.
Temperatura di servizio:	Servire preferibilmente a 10 - 12 °C.
Abbinamenti:	Si accompagna con antipasti magri, primi piatti leggeri, zuppe di pesce, crostacei e pesce alla griglia.