

GLI AUTOCTONI

MALVASIA

I.G.T. VENEZIA GIULIA

ZONA DI PRODUZIONE

Cormòns, nei pressi del centro aziendale

VITIGNO

100% Malvasia, impiantato oltre 40 anni fa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto e guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

VENDEMMIA

Manuale, a metà settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Spremitura soffice, fermentazione alcolica a temperatura controllata ed affinamento sui lieviti fini per circa otto mesi in acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO

Fine maggio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di caratteristico color paglierino intenso dai particolari riflessi dorati, ha un profumo proprio, aromatico, ricorda l'albicocca e la pesca

ACIDITÀ

+/- 4,8 g/l

GRADAZIONE

14% vol.

ABBINAMENTO

Particolarmente adatto ad accompagnare antipasti al prosciutto e piatti di pesce

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

12° - 14°C



MAGNÁS