

MAGNÁS

MALVASIA

I.G.T. VENEZIA GIULIA



HERKUNFT

Cormòns, in der Nähe des Weingutes.

REBSORTE

100% Malvasia, aus einem alten Weingarten aus dem Jahr 1968.

ERZIEHUNGSFORM

Doppelt gebogen und Guyot

ANZAHL DER WEINSTÖCKE

4.500 pro ha

HEKTARERTRAG

50 hl/ha

ZEITPUNKT DER HANDLESE

Mitte September

WEINBEREITUNG

Schonende Pressung. Gärung bei kontrollierter Temperatur und etwa achtmonatiger Ausbau auf den Hefen im Edelstahlbehälter.

FLASCHENABFÜLLUNG

Ende Mai

BESCHREIBUNG

Einzigtiger typischer Weißwein aus der Gegend, er besitzt eine gelb-gold Farbe, mit einer süßlichen Abrundungsnote, leicht würzig. Im Geschmack trocken und geschmeidig erinnert an die Aprikose und Pfirsich.

SÄUREGEHALT

4,8 g/l

ALKOHOLGEHALT

14% vol.

SPEISENEMPFEHLUNG

Bie der heimischen Küche besonders geeignet für Schinkenvorspeisen, Fischgerichte sowie zu verschiedenen Risotti.

SERVIERTEMPERATUR

12° - 14°C

AZIENDA AGRICOLA MAGNAS / CORMÒNS [GO] ITALIA / WWW.MAGNAS.IT / INFO@MAGNAS.IT

