

MAGNÁS

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

PRODUZIONE MEDIA

50 hl 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

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

