

MALVASIA ISTRIANA BARRIQUE

Vino bianco secco di qualità e struttura superiore. Si ottiene attraverso una prolungata macerazione sulle bucce allo scopo di estrarre accuratamente tutti quegli aromi in cui si esprime al meglio la ricchezza della varietà.

Segue una speciale stagionatura da 12 a 24 mesi sui propri lieviti in botti di rovere slavone da 250 litri, il che donerà al vino un proprio contorno originale e completo. Il profumo è di frutta matura con note di cannella e caramello; il gusto armonioso e suadente, dalla acidità ben contenuta.

Al palato si esprimono aromi di vendemmia tardiva, note di quercia, cioccolato e cremosi dettagli di latte. Insomma un vino dal carattere autorevole ma al contempo capace di sorprendere per facilità di beva.



<i>Accostamenti gastronomici</i>	con frutti di mare e pesce nobile grigliati, formaggi erborinati e piatti piccanti
<i>Vitigno</i>	100% Malvasia istriana
<i>Vendemmia</i>	manuale, tra la seconda metà di settembre e la prima di ottobre
<i>Vinificazione</i>	macerazione di 4 giorni in inox
<i>Maturazione/Affinamento</i>	Fermenta e si affina da 12 a 24 mesi sui propri lieviti in botti di rovere di Slavonia da 250 litri
<i>Contenuto alcolico</i>	12,5-13,5 % vol.
<i>Acidità totale</i>	4-6 g/l
<i>Zuccheri residui</i>	3-5 g/l
<i>Età delle vigne</i>	mediamente 25 anni
<i>Esposizione</i>	sud-sudovest
<i>Densità per ettaro</i>	3800
<i>Sistema di coltivazione</i>	agricoltura integrata
<i>Altezza</i>	200-320 m
<i>Allevamento</i>	guyot singolo o doppio
<i>Tipo di terreno</i>	flisch calcareo
<i>Resa per ettaro</i>	2500-3500 l
<i>Produzione annua</i>	1000-1200 bottiglie
<i>Formato bottiglia</i>	0,75 l
<i>Temperatura di servizio suggerita</i>	12-14 °C
<i>Invecchiamento in bottiglia</i>	fino a 7-8 anni

Contiene solfiti. Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti luminose e dall'azione diretta dei raggi solari