



SCHIOPETTO

MALVASIA COLLIO DOC

2015

La Malvasia Istriana è uno dei vitigni storici del Friuli collinare. Cresce bene in terreni poveri a base di marne con esposizioni calde e assolate dove, dopo una lunga maturazione delle uve, viene raccolta a mano e pressata a bassa temperatura. Segue la decantazione statica in assenza di anidride solforosa per poi essere vinificata e affinata in acciaio per 8 mesi, quello che si ottiene è un vino ricco e complesso ma allo stesso tempo fragrante ed aromatico.



Denominazione: Collio DOC

Uva: 100% Malvasia

Prima annata: 1974

DATI ANALITICI

Alcool % vol: 14 %

Zuccheri: 0,5 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne collinari di origine eocenica*

Sistema di Allevamento: *Guyot bilaterale*

Epoca vendemmiale: *Prima decade di settembre*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *55 q/he*

Fermentazione: *10-12 giorni in vasche di acciaio*

Temperatura di fermentazione: *16 °C*

Maturazione: *In vasche di acciaio inox per 8 mesi*

Affinamento: *Minimo 5 mesi in bottiglia*

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Paglierino luminoso, giallo dorato*

Profumo: *Fresco e avvolgente con note iodate perfettamente in equilibrio con sentori di fiori e frutta dolce*

Gusto: *Cremoso, ricco e caldo. Note dolci ma allo stesso tempo fresche, con una piacevole acidità finale.*

Temperatura di servizio: *13° C*

Abbinamenti gastronomici: *perfetto con antipasti e primi, sia di mare che di terra.*

TERRE FRIULANE S.R.L.

Via Cividale 16, 33040 Togliano di Torreano (UD) Italia - Tel +39 0481.80332 - Fax +39 0481.808073
Cantina: Via Palazzo Arcivescovile 1, 34070 Capriva del Friuli (GO) Italia - E-mail: azienda@schioppetto.it

WWW.SCHIOPETTO.IT