

malvasia 2020 doc - bio



MALVASIA

SNIDERO

Vitigno	Malvasia Istitirana
Origine	“DOC” Friuli - Colli Orientali.
Geografia	Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo.
Denominazione	Denominazione di Origine Controllata (DOC).
Allevamento vite	Guyot. 80 cm di distanza tra pianta e pianta.
Terreno	Marna di origine eocenica. Il diserbo avviene esclusivamente per via meccanica o manuale: nessun diserbante chimico viene utilizzato sul suolo.
Produzione	Approx. 400 bottiglie.
Gradazione alcolica	13 %.
Epoca vendemmia	Seconda settimana di Settembre.
Modalità vendemmia	A mano, con attenta eliminazione della frutta imperfetta.
Vinificazione	4 giorni di fermentazione sul pigiato senza aggiunta di solforosa. La fermentazione alcolica poi continua in vasche inox in atmosfera inerte.
Affinamento	L'affinamento avviene in contenitori d'Inox per almeno 8 mesi in atmosfera inerte.
Commercializzazione	Disponibile a partire da Maggio 2020 in bottiglia tipo bordeaux da 0.75 l.
Note sensoriali	Un colore giallo paglierino; intrigante all'olfatto, con netti sentori floreali di glicine e gelsomino, frutta a polpa gialla e macchia mediterranea. Al gusto: di ottimo corpo e persistenza con una equilibrata acidità e decisa sapidità. Il vino ideale per degli accostamenti col pesce.
Temperatura consigliata	11° C.

<i>Varietal</i>	<i>Malvasia Istitirana</i>
<i>Origin</i>	<i>“DOC” Friuli - Colli Orientali.</i>
<i>Location</i>	<i>Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo.</i>
<i>Designation</i>	<i>Denominazione di Origine Controllata (DOC).</i>
<i>Vine training</i>	<i>Guyot. 80 cm distance between plants.</i>
<i>Soil</i>	<i>Marl of Eocene origin. The weeding is done solely by mechanical means: no chemical herbicide is used on the soil.</i>
<i>Production</i>	<i>Approx. 400 bottles.</i>
<i>Alcohol content</i>	<i>13%.</i>
<i>Harvest period</i>	<i>Second week of September.</i>
<i>Harvest methodology</i>	<i>By hand, with careful elimination of imperfect berries.</i>
<i>Winemaking</i>	<i>4 days of fermentation on the crush without sulphites. Alcoholic fermentation then proceeds in stainless steel tanks in inert atmosphere.</i>
<i>Cooperage</i>	<i>Ageing takes place in stainless steel vessels for at least 6 months.</i>
<i>Availability</i>	<i>Available from May 2020, in 0.75 l Bordeaux bottle.</i>
<i>Tasting notes</i>	<i>The colour is straw yellow; intriguing in the nose, with clear flowery scents of wisteria and jasmine, yellow flesh fruits and Mediterranean maquis. The taste is full bodied and persistent with a balanced acidity and strong flavour. Ideal with fish.</i>
<i>Serving Temperature</i>	<i>11° C.</i>



VINO BIOLOGICO