



---

## MALVASIA

D. O. C. FRIULI

---

### Caratteristiche del vino

Vino bianco dal colore giallo paglierino, offre toni dolci di mughetto e ciclamino, caramella al limone con pesca bianca ed erbe aromatiche. Fresco e fruttato, presenta un gusto asciutto, pulito e di grande sapidità.

### Abbinamenti gastronomici

Si sposa ad antipasti magri, piatti di pesce al forno e carni bianche.

### Temperatura di servizio

10 - 12 °C

### Riconoscimenti

Bibenda, Tre Grappoli  
Gambero Rosso, Due Bicchieri  
I Vini di Veronelli, 87 pt.  
James Suckling, 88 pt.

### Scheda tecnica

Acidità totale: 5,2 g/l  
Zuccheri riduttori: 3,0 g/l  
Alcool totale: 12,50% vol  
Estratto secco netto: 19,8 g/l

### Terreno

Sassoso, tipico delle grave del Friuli

### Vitigno

Malvasia Istriana in purezza

### Allevamento

Guyot

### Vendemmia

Prima quindicina di settembre

### Vinificazione

In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari

### Affinamento

In bottiglia