

COLLIO MALVASIA

Dati analitici 2018

Alcol	12,5%
Zuccheri	0,5 g/L
Acidità totale	4,9 g/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttàrs di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud-ovest. Forma di allevamento: guyot bilaterale a 10 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 1989; vendemmia manuale, produzione 70 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura soffice in pressa pneumatica. Decantazione statica a 12°C, fermentazione in acciaio a 18°C. Affinamento in acciaio 6 mesi sui lieviti, ulteriore affinamento in bottiglia 6 mesi.

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso con note di mela golden, pesca bianca, pietra focaia, noce moscata, alloro, pepe bianco. Gusto rotondo con equilibrata acidità e spiccata sapidità, retrogusto minerale e fruttato.

ABBINAMENTO

Sposa elegantemente antipasti di pesce in genere, insalata di piovra e peperoni, primi piatti ai funghi, rombo al forno. Servire a 11-12°C.

FORMATO/ANNATE DISPONIBILI

Bottiglia Collio da 0,75 L, tappo DIAM.

Esprime al meglio la mineralità della collina di Ruttàrs. Il sorso, affilato e sapido, rimanda ai toni salmastrì del mare, impreziositi da sottili sfumature aromatiche che ne amplificano la complessità. La struttura importante, unita alla sapidità ed alla freschezza, rende questo vino longevo ed affascinante dopo qualche anno in bottiglia.

