



COLLIO MALVASIA

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttars di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud-est/sud-ovest. Forma di allevamento: guyot bilaterale a 10 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 1989/1993; vendemmia manuale, produzione 60 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 9 mesi sui propri lieviti, ulteriore affinamento in bottiglia 3 mesi.

PROFILO SENSORIALE

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

ABBINAMENTO

Sposa elegantemente antipasti speziati 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 Ruttars. Il sorso, affilato e sapido, rimanda ai toni salmastri 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.