

Malvasia

LINEA LUISA
DIE AUTOCHTHONEN WEINE



Die Ursprünge des Malvasia (Istria) im Friaul-Julisch Venetien gehen auf die Zeit der Republik Venedig zurück und genauer gesagt auf das 13. Jahrhundert.

Der Name der Rebsorte leitet sich von einem antiken Hafen von Peloponnes, Monemvasia, ab, dessen wörtliche Bedeutung „Hafen mit nur einem Eingang“ ist.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftiges, glänzendes Strohgelb, zu Goldgelb neigend.

Unverwechselbares Bouquet mit Düften nach Zitronenfrüchten und Heu mit würzigen und lieblichen Noten.

Am Gaumen ist er zuerst fruchtig, mit lebhaften und mineralischen Noten, die für diese Rebsorte typisch sind. Seine Besonderheit ist die unverkennbare Frische, seine Lieblichkeit und seine grundlegende Einfachheit, die ihn kennzeichnen.

SERVIERVORSCHLAG

Perfekt als Aperitif, passt er zu Fischgerichten (Pasta, Risotto mit Meeresfrüchten, Krustentiere und Rohkost)

REBSORTEN

100% Malvasia

REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTEN

5.000

WEINBEREITUNG

Kaltmazeration. Gärung 15 Tage bei kontrollierter Temperatur

AUSBAU

5 Monate auf der Hefe

REIFUNG

Weitere 2 Monate in der Flasche

SERVIERTEMPERATUR

10°-12°C