

Malvasia

LINEA LUISA
GLI AUTOCTONI



Le origini della Malvasia (Istriana) in Friuli Venezia Giulia risalgono ai tempi della Repubblica di Venezia e precisamente al XIII secolo.

Il nome del vitigno deriva da un antico porto del Peloponneso, Monemvasia, il cui significato letterale è "porto con una sola entrata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino carico molto lucente, tendente al dorato.

Inconfondibile è il suo bouquet estremamente varietale con profumi di agrumi, fieno, note speziate e sapide.

Al palato ha un ingresso fragrante, con un susseguirsi di note vivaci e minerali tipiche del vitigno. La sua peculiarità è l'inconfondibile freschezza, la sapidità e la semplicità di fondo che la caratterizza.

ABBINAMENTO

Perfetto come aperitivo, si abbina a piatti a base di pesce (paste, risotti ai frutti di mare, crostacei e crudità).

VARIETÀ DELLE UVE

100% Malvasia

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI AD ETTARO

5.000

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo.

Fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata.

ÉLEVAGE

Su fecce nobili per 5 mesi

AFFINAMENTO

In bottiglia per ulteriori 2 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C