



MALVASIA ISTRIANA DAI CLAPS

[IGT Trevenezie]

Note organolettiche e abbinamenti

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha sentore asciutto, con note vivaci di frutta esotica e spezie, e un ricordo d'albicocca e pesca. Fresco e vivace al palato, è ideale come aperitivo ma trova la sua esaltazione nelle zuppe, nei brodetti della laguna e nelle ricche grigliate di pesce. Si sposa magnificamente ai crostacei.

Terreno:

pianeggiante di tipo argilloso

Sistema di allevamento:

Sylvoz modificato

Densità:

3000 piante per ettaro

Vendemmia:

manuale

Bottiglie:

0,75 |

Vinificazione:

macerazione a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage affinamento sui lieviti per 6 mesi