



Malvasia

Vitigno: Malvasia 100%

Denominazione: Trevenezie

Designazione: IGT

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: metà settembre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare a freddo per circa 12 ore; si fa seguire una pressatura soffice e la fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox

Affinamento:

La maturazione e l'affinamento continuano in acciaio lasciando il vino sulle sue fecce nobili per circa 4 mesi a seconda dell'annata. Il vino imbottigliato viene affinato in locali condizionati per almeno un mese.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino intenso, con riflessi verdognoli.

Profumo: il naso è intenso, con note che ricordano la mela matura, la frutta esotica, le pesche sciroppate e sentori speziati di noce moscata e coriandolo.

Gusto: vino di buona struttura, al palato spicca la pesca gialla e l'albicocca matura, è fresco, minerale e di ottima persistenza aromatica.

Abbinamenti: ideale con antipasti e primi piatti a base di pesce e crostacei o verdure di stagione.

Temperatura di servizio: 12 °C