



Malvasia

Rebsorte: 100 % Malvasia

Appellation: Trevenezie

Bezeichnung: IGT

Bodenart: Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

Lesezeitraum: Mitte September

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden schonend entrappt und ca. 12 Stunden kalt mazeriert. Anschließend erfolgt eine sanfte Pressung und die Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

Reifung:

Die Reifung und Lagerung erfolgen in Edelstahltanks, wobei der Wein je nach Jahrgang ca. 4 Monate auf der Feinhefe lagert. Der abgefüllte Wein reift mindestens einen Monat in klimatisierten Räumen.

Sensorische Noten:

Farbe: Intensives Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Aroma: Intensives Bukett mit Noten von reifen Äpfeln, exotischen Früchten, Pfirsichen in Sirup und würzigen Anklängen von Muskatnuss und Koriander.

Geschmack: Ein gut strukturierter Wein mit Noten von gelbem Pfirsich und reifer Aprikose am Gaumen. Er ist frisch, mineralisch und hat einen ausgezeichneten aromatischen Nachhall.

Passt zu: Ideal zu Vorspeisen und ersten Gängen mit Fisch und Schalentieren oder saisonalem Gemüse.

Serviertemperatur: 12 °C