



MALVASIA

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

La Malvasia è un vitigno autoctono che ama il nostro terroir. La sua maturazione prolungata in pianta permette di concentrare i profumi e la tipica aromaticità, che lo rendono un vino intrigante e vivace. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, il suo sapore è asciutto e caratterizzato da piacevoli note minerali, agrumate e di erbe aromatiche. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



VITIGNO: 100% Malvasia Istriana, vitigno autoctono

TERRENO: marne arenarie dette "Ponka"

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassetta



VINIFICAZIONE: breve macerazione e pressatura soffice

AFFINAMENTO: parte in acciaio e parte in tonneaux



GRADAZIONE: in base all'annata può variare da 12,5% a 13,5%

T° DI SERVIZIO: 10°-12°C



OLFATTO: Vivace bouquet di note fruttate e agrumate, accompagnato da un tocco di mineralità ed erbe aromatiche

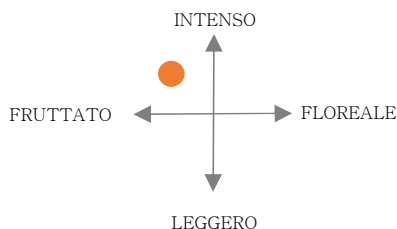


GUSTO: Fresco e delicato, di persistente aromaticità



ABBINAMENTI: Cibi europei: piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi semistagionati
Cibi internazionali: wok di verdure, ravioli al vapore

CORPO	●●●○
PERSISTENZA	●●●○
TANNINI	●○○○
ZUCCHERI	●○○○



NOVITA' 2024



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

ANNATA 2023

VIGNA PETRUSSA

Vigna Petrusa s.s. · Via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy · Tel/fax +39 0432 713021 · www.vignapetrussa.it · info@vignapetrussa.it