

MALVASIA

Varietà:	Malvasia
Tipologia di terreno:	Ponca - Opoka Marna/Arenaria
Altitudine:	110/140m s.l.m.
Esposizione:	Sud
Resa per ettaro:	40 q/Ha
Vigneti di provenienza:	Gradiscutta dal 1991 Monte Calvario dal 2003

Vinificazione:

La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60 – 90 giorni. Finita la macerazione, viene invecchiato in botti da 20 o 30 hl per 3 anni e affinato in bottiglia per 1 anno.

Descrizione organolettica:

Avvicinando il bicchiere al naso si scopre il carattere timido della semi aromatica Malvasia. Tutta la sua bellezza viene sprigionata dal primo all'ultimo sorso in un susseguirsi di aromi speziati ed erbe aromatiche come il pepe verde e la foglia di pomodoro.

I sedimenti presenti in bottiglia propri del vino lo conservano e lo proteggono.

Si consiglia di servire il vino ad una temperatura di 15°C.



Az. Agr. Podversic Damijan - Via degli Eroi 33 - 34170 GORIZIA/GORICA – ITALIA

www.damijanpodversic.com