

VISINTINI

MALVASIA

Uve: 100% Malvasia Istriana
Denominazione: IGP Trevenezie
Tipologia di terreno: Ghiaie
Sistema di allevamento: Guyot
Epoca di vendemmia: Settembre
Grapes: 100% Malvasia Istriana
Denomination: IGP Trevenezie
Soil type: Gravels
Training system: Guyot
Harvest time: September
Acidità totale g/l 5,01
Anidride solforosa totale mg/l 83
Grado alcolico: 14,5% vol
Lotto: 21.134
Formato bottiglia: 75 cl.
Temperatura di servizio 12°C.
Total acidity g / l 5,01
Total sulfur dioxide mg / l 83
Alcoholic degree: 14,5% vol
Lot: 21.134
Bottle size: 75 cl.
Serving temperature 12°C.

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Raccolta manuale delle uve che vengono diraspate e pressate sofficientemente. Il mosto fiore ottenuto viene messo a decantare per 1-2 giorni.

Viene travasata solo la parte limpida del mosto e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La maturazione del vino continuerà in vasche di acciaio inox dove verranno effettuati una serie di batonnage a frequenza scalare.

Questo procedimento permette di ottenere un vino strutturato e dai profumi intensi.

Il vino, poi, verrà imbottigliato verso fine Aprile o inizi di Maggio.

Manual harvest of the grapes that are de-stemmed and softly pressed. The must obtained is left to decant for 1-2 days. Only the clear part of the must is decanted and left to ferment in stainless steel tanks at a controlled temperature.

The aging of the wine will continue in stainless steel tanks where a series of batonnage will be carried out at a scalar frequency. This procedure allows to obtain a structured wine with intense aromas.

The wine will then be bottled in late April or early May.

NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore giallo paglierino.

Il profumo ricorda le spezie soprattutto il pepe bianco.

Ha un sapore asciutto e piacevolmente aromatico.

Straw-yellow in colour.

The scent recalls spices especially white pepper.

It has a dry and pleasantly aromatic flavor.

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Ottimo da pesce al forno o alla griglia e soprattutto con crostacei.

Excellent with baked or grilled fish and especially with shellfish.

