



Weinname: **Malvasia**

Trauben: Malvasia Istriana

Produktionsgebiet: DOC Friuli

Jahr der Pflanzung: 2012

Produzierte Flaschen: 2200

Die geernteten Trauben wurden bei Raumtemperatur für einige Stunden eingemaischt und anschließend sofort sanft gepresst. Der Most wurde abgezogen und zum Fermentieren bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehälter gefüllt, in denen er für circa 10 Tage auf den feinen Hefen lagerte.

Der Wein präsentiert sich in einer kräftig strohgelben Farbe und mit Eindrücken von Früchten mit weißem Fruchtfleisch sowie mit Anklängen an frische Blumen. Im Mund erscheint der Wein würzig und vollmundig mit einer frischen und gefälligen Säure; er hat eine kräftige Struktur und eine beachtenswerte Länge.

Wir empfehlen diesen Wein zu Fisch oder zu Wurstwaren, jungem Käse oder Ziegenkäse sowie zu ersten Gängen, wobei die Serviertemperatur circa 12 Grad betragen sollte.

