Nome del vino: MALVASIA

DOC FRIULI

Uve : Malvasia

Anno di impianto vigneto: 2012

Le uve raccolte manualmente sono state macerate per qualche ora a temperatura ambiente e poi subito pressate in maniera soffice.

Il mosto è stato poi decantato e posto a fermentare in contenitori d'acciaio a temperatura controllata ed è stato affinato per circa 10 mesi sulle fecce fini.

Il vino presenta un colore giallo paglierino carico , sentori di frutta a pasta bianca, fiori frecschi; in bocca il vino risulta sapido e grasso, ma con un' acidità che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza.

Se ne consiglia l' abbinamento con pesce insaccati e salumi, formaggi freschi o di capra, primi piatti; si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 12 °C.