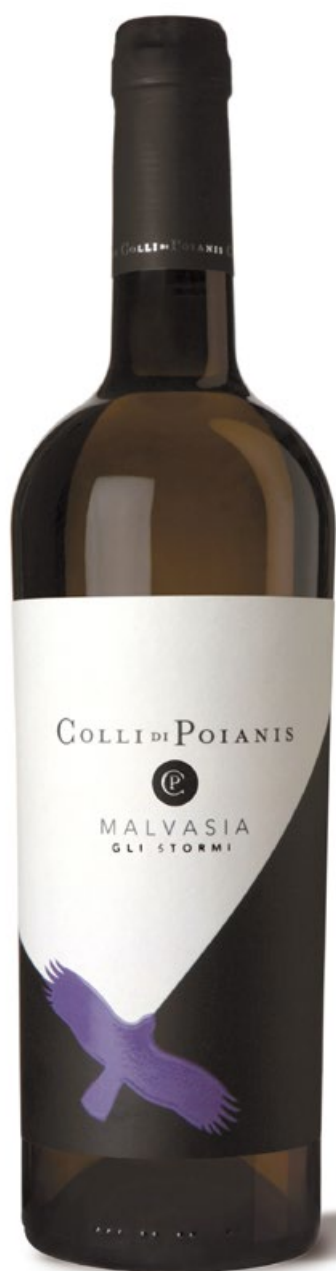




COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

Malvasia



Colore giallo paglierino dorato.

Il naso è caratterizzato da una leggera nota aromatica. Sentori speziati che richiamano la cannella, il pepe rosa e la noce moscata si mescolano armoniosamente con quelli fruttati come l'albicocca disidratata.

Al gusto è sapido e piacevole, bilanciato da un'ottima morbidezza, corpo e persistenza. Ideale abbinamento a zuppe di legumi, risotti di pesce, primi piatti con frutti di mare, crostacei, pesce alla griglia.

Vitigno Malvasia

Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Area di produzione Prepotto

Tipo di terreno Marne ed arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento Doppio capovolto

Vinificazione ed affinamento Le uve, raccolte manualmente in epoca tardiva, vengono delicatamente pressate. Il mosto fiore ottenuto viene decantato a freddo per 5 giorni prima della fermentazione alcolica. La stessa avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Segue una serie di batonnages allo scopo di ottenere un vino naturalmente stabile ricco di profumi e struttura. Dopo un affinamento sui lieviti, per 9 mesi, il vino viene imbottigliato.

Temperatura di servizio 10-12 °C