

Malvasia

Italiano

| | |
|--------------------------------|---|
| Vitigno | Malvasia |
| Denominazione | Collio goriziano |
| Vigna | Ronco Casa |
| Annata | 2018 |
| Sistema d'allevamento | Cordone speronato |
| Epoca di vendemmia | Fine settembre |
| Modalità di raccolta | Manuale |
| Vinificazione | Pressatura soffice del grappolo intero controllo della temperatura di fermentazione (16-18°C) evoluzione |
| Evoluzione | Sosta del vino in recipienti di acciaio inox con controllo della temperatura, sfecciatura, due travasi, filtratura ed imbottigliamento sterile (25/02/2019) |
| Dati analitici | Alcool (%vol.) 13.00 Acidità totale (g/l) 5.50 ph 3.43 So2 totale (mg/l) 103 Estratto secco (g/l) 19.70 |
| Vino | Ha colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdi. Il profumo e' netto, dal lieve aroma caratteristico che ricorda la frutta esotica ed il pepe bianco. Al palato si presenta asciutto, fresco, vivace e di buon corpo. |
| Abbinamenti | Ottimo come aperitivo, accompagna bene minestre, risotti e pesce anche grasso. |
| Temperatura di servizio | 8-10°C |

English

| | |
|--------------------------------|--|
| Wine Variety | Malvasia |
| Area Grown | Collio goriziano |
| Vinyard | Santa Maria |
| Year | 2018 |
| Growing Method | Spurred cordon |
| Epoca di vendemmia | End of september |
| Harvesting Method | By hand |
| Method | Gentle pressing of complete grape, fermentation occurs under controlled temperature (16-18°C) |
| Ageing process | Sosta del vino in recipienti di acciaio inox con controllo della temperatura, sfecciatura, due travasi, filtratura ed imbottigliamento sterile (25/02/2019) |
| Wine Analysis | Alcohol content: 13.00 % vol. Total Acidity level: 5.50 g/l Ph: 3.43 So2 total: 103 mg/l Residue extracts: 19.7 g/l |
| Wine | This wine has a light straw-yellow colour with a hue of green. It has a sharp bouquet and a slight characteristic aroma of exotic fruit and white pepper. On the palate it is dry, fresh, lively with a good body. |
| Food Accompaniment | Excellent as an aperitif, it goes well with soups, risottos and fish. |
| Temperatura di servizio | 8-10°C |

Deutsch

| | |
|------------------------------------|---|
| Rebsorte | Malvasia |
| Benennung | Collio goriziano |
| Weinberg | Santa Maria |
| Jahrgang | 2018 |
| Reberziehung | Gespornte Schnur |
| Zeit der Weinlese | Ende September |
| Art der Ernte | Händisch |
| Weinerzeugung | Lockeres Pressen der ganzen Traube Kontrolle der Gärungstemperatur (16-18°C) |
| Entwicklung | Ruhepause des Weines in Inox Stahlfässer mit laufenden Temperaturkontrollen, Abziehen des Weines, 2 Umfüllungen, sterile Filtrierung und Flaschenabfüllung (25/02/2019) |
| Analytische Daten | Alkohol (%vol.) 13.00 Säure-Wert (g/l) 5.50 Ph-Wert 3.43 So2-Wert (mg/l) 103 Trockenextrakt (g/l) 19.70 |
| Wein | Er hat eine strohfarbene, gelbliche Farbe mit grünlichem Schimmer. der Duft ist klar, von leichtem charakteristischen Aroma, das an exotische Früchte und weißen Pfeffer erinnert. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, kühl, lebhaft und vollmundig. |
| Gastronomische Empfehlungen | Ideal als Aperitif. Er passt gut zu Suppen, Reisgerichten und Fisch, aber auch zu etwas fetteren Speisen |
| Trinktemperatur | 10-12° c |

