



VINAKOPER



MALVASIA

CAPO D'ISTRIA

Varietà: Malvasia

Grado di dolcezza: secco

Vendemmia: rigorosamente a mano, a fine settembre

Produzione: dopo la diraspatura, l'uva ben matura e sana è fatta macerare a freddo per un po' di tempo e, dopo la pressatura e l'affinamento, viene fatta fermentare in botticelle di barrique. Lì il vino matura ancora per un anno, dopo di che il processo di maturazione prosegue in una grande botte di rovere fino all'imbottigliamento.

Origine: zone vinicole del Litorale sloveno, distretto vinicolo dell'Istria slovena

Zona di produzione: Debeli rtič, Labor

Tipo di terreno: flysch eocenico, marna e arenaria

Descrizione del vino:

Colore: colore giallo paglierino con sfumature dorate.

Odore: aroma accentuato di frutta matura con note di fiori d'acacia, miele e vaniglia.

Sapore: sapore eccezionalmente ricco e pieno, che con una piacevole acidità crea una gradevole armonia. La mineralità straordinaria e il lungo retrogusto confermano la nobiltà di questo vino.

Abbinamento: dentice al forno con patate, polpo al forno, pasta ai frutti di mare.

Temperatura di servizio: 11-13 °C

Sagra 2011. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.