



MALVASIA 2018

Identity Label

La Capasanta, rappresenta la fantastica mineralità

abbracciata dal Mare Adriatico



Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Uve Malvasia Istriana 100%

Zona di produzione Ippolis di Premariacco (Udine)
esposizione N NE, 1.0 ha

Natura del terreno argilloso
Ponca, caratteristica stratificazione di marne
arenarie di origine eocenica
210 mt slm

Raccolta a mano con selezione attenta dei grappoli;
fine Settembre

Impianto del vigneto anno 1920
sistema di allevamento a doppio capovolto
4.500 viti/ha

Produzione 50 qli/ha

Vinificazione macerazione a freddo di 12 ore;
fermentazione in tank di acciaio

Maturazione & Affinamento sui lieviti per 6 mesi con battonage settimanale
90% acciaio e fino al 10% in barrique, con selezione
di annate storiche.
imbottigliamento e affinamento di 6 mesi in
bottiglia

Gradazione alcolica 13.00% vol.

Potenziale di invecchiamento 10 anni

Temperatura di servizio 12° C

Formati disponibili 0.75 L ; 1.5 L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo di colore giallo paglierino

Esame olfattivo minerale, floreale e diretto; fiori di sale, pesca gialla,
timo, e leggera nota di noce moscata

Esame gustativo sapido, avvolgente e lungo