

LINEA GEA

MALVASIA BIO

Doc Friuli Isonzo

La varietà a bacca bianca "Malvasia Istriana", originaria della Croazia, arriva in Friuli Venezia Giulia nel 1300, grazie agli scambi commerciali con Venezia..

Di un bel giallo dorato, offre al naso profumi intensi e complessi, note floreali, minerali con sottofondo di gesso, sentori di timo e rosmarino.

Al palato fresco, sapido, pieno e di buon corpo, sfumature agrumate e leggermente speziate.



VARIETÀ

Malvasia Istriana 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese Brazzano e Moraro.

Altitudine 45 m. s. l. m. Esposizione Sud.

Suolo alluvionale, composto da ciottoli mescolati con argilla, calcareo e ricco di ferro, terreno di tipico colore rosso anche chiamato Ferretti.

Età media dei vigneti 30 anni, 4500 ceppi/ha per una produzione media di 9000 kg/ha. Sistema di allevamento Guyot.

GESTIONE VIGNETO

Conduzione biologica dei vigneti.

Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.

VENDEMMIA VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Vendemmia manuale.

Dopo diraspa-pigiatura con contemporaneo raffreddamento fino a 10° C, segue macerazione pellicolare per 8 ore a 10°C, quindi soffice pressatura e decantazione statica in tini d'acciaio. Su mosto limpido viene svolta la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15° C in recipienti d'acciaio. Il 90% del vino sosta per 8 mesi sul deposito fine con bâtonnage frequenti. Il 10% matura in botti di rovere per 8 mesi. Segue l'assemblaggio, l'imbottigliamento e affinamento in bottiglia.