Le vigne di Zamò

MALVASIA

Friuli Colli Orientali D.O.C.



Malvasia	12°C	Metà Settembre
8 m. acciaio	13,5% - 14%	

VINIFICAZIONE: Le uve derivano totalmente da un singolo vigneto che costeggia la sede storica aziendale sulla collina della Rocca Bernarda. I vigneti sono esposti a nord est con un microclima più fresco particolarmente favorevole a lo sviluppo di componenti aromatiche. L'uva viene diraspata e pressata in maniera soffice per ottenere un mosto il più possibile limpido e di una colorazione non troppo intensa. Il mosto ottenuto rimane una notte in chiarifica in acciaio a temperatura controllata di 8-10 gradi.
Il giorno successivo, a seguito di travaso, dopo l'illimpidimento, inizia la fermentazione alcolica, che dura due settimane, con lieviti selezionati e a temperatura controllata. In seguito, l'affinamento avviene sempre in acciaio sulle fecce fini per circa 8 mesi. Il vino in tarda primavera viene messo in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino di colore giallo intenso con sfumature verdognole. Varietà notoriamente di grande intensità aromatica che varia dalla nota floreale delicata ad una nota fruttata matura più intensa. Al palato il vino si presenta di grande struttura e persistenza, sapido, di buona acidità. Spicca un elegante e caratteristico profilo minerale. Note aromatiche percepite sono: fiori di campo, biancospino, ginestra, pesca, agrumi ed erbe aromatiche.

ABBINAMENTI: La Malvasia è un vino estremamente versatile negli abbinamenti gastronomici. Si sposa perfettamente con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, ma è ideale anche con risotti delicati, formaggi freschi e semi-stagionati, antipasti a base di verdure e piatti tipici friulani come la frittata alle erbe spontanee.