



Grazie all'azione termoregolatrice del mare ed alle montagne che racchiudono la piana e frenano la penetrazione dei venti da nord, si crea un equilibrio perfetto che dà vita a vini eleganti e profumati.



Contiene solfiti

FRIULI Malvasia

D.O.C.

Vitigno autoctono
Malvasia



Giallo dorato, petalo di girasole con sfumature bianche.



Leggermente aromatico di pepe bianco ed ananas, tenue e floreale.



Morbido, vellutato, elegante, deciso e nervoso, pieno ed asciutto.

Descrizione: grappolo medio-grande 15-20 cm cilindrico. Acino medio, sferico, di colore giallo oro, sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia potatura mediolunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** ultima decade di settembre. **Vinificazione:** l'uva diraspata viene macerata per lungo tempo a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. **Affinamento:** in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** giallo dorato, petalo di girasole con sfumature bianche. **Profumo:** leggermente aromatico di pepe bianco ed ananas, tenue e floreale. **Gusto:** morbido, vellutato, elegante, deciso e nervoso, pieno ed asciutto. **Abbinamenti:** perfetto con il pesce alla brace, crostacei e scampi alla bu-sara, spaghetti o tagliolini con frutti di mare, con altre paste, risotto di verdure, carni bianche lessate e frutti di stagione. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate e 13° in autunno-inverno. Servire in bicchiere dal gambo alto in coppa grande ampia e capace.