



## MALVASIA, COLLIO BIANCO FRIULI DOC

CHF 18.00 inkl. MwSt.

### Muzic, Azienda Agricola

Region: Friuli (San Floriano del Collio) / Italien

Jahrgang: **2022** Kategorie: Weisswein Alkohol: 14.5 % vol. Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: Malvasia Istriana 100%

Ausbau: Stahltank



**SKU:** I320311.075

Kategorien: Black November, Friuli-Venezia Giulia - Friaul-Julisch,

Italien, Weine, Weisswein

#### **PRODUKT-BESCHREIBUNG**

### **Degustation:**

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Leichte, typische Noten nach Aprikosen, exotischen Früchten und weissem Pfeffer. Am Gaumen trocken, frisch, lebendig mit guter Struktur.

Ideale Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Passend zu: zu Suppen, Risotti und Fisch (auch fettigere Sorten wie Lachs, Thunfisch und Sardinen). Hervorragender Aperitif-Wein.

### Weinberg / Reben

Lage: San Floriano del Collio, Örtlichkeit: Uclanzi

Bodenbeschaffenheit: hügelig, geschichteter Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

Anbauhöhe: 250 – 320 m ü.d.M.

Rebfläche: 0.5 Ha

Traubenlese: Mitte bis Ende September Lese: manuell in kleine, feste Kisten Rebenerziehung: Guyot, Doppelstreckbogen.

Alter der Reben: Sehr alter Weinberg mit Reben zwischen 60 und 80 Jahren.

Produktion/Hektare: 6 - 6.5 t/ha

# Fermentation / Ausbau:

Entrappen der Trauben mit anschliessender Mazeration auf den Schalen während 12 Stunden bei einer Temperatur von 15°C. Sanftes abpressen des Mostes mit anschließender Klärung durch statisches Dekantieren. Alkoholische, temperaturkontrollierte Gärung für 8 - 10 Tage bei 16 - 18 °C. Ausbau auf der Hefe "sur lie" im Stahltank mit periodischer Batonnage während mindestens drei Monaten. Ausbau: in der Flasche