



**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:** [Friuli](#), [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