

Malvasia Istriana 2010



| | |
|-------------------------------|---|
| Area di produzione | Friuli Venezia Giulia |
| Composizione del suolo | Marna - arenaria, povera in sostanza organica |
| Produzione | 8000 Kg/Ha |
| Densità impianto | 4200-5500 piante/ettaro (<i>Guyot</i>) |
| Descrizione uva | Il grappolo della Malvasia Istriana ha dimensione medio grande, di forma cilindrica, spesso alato, e mediamente compatto; acino medio, sferoide di colore giallo. |
| Vinificazione | Vinificazione tradizionale in bianco, con uva raccolta manualmente in cassette (15 kg ca.), pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata (18° C) in serbatoi di acciaio. |
| Aspetti organolettici | Colore giallo-paglierino con riflessi dorati; gradazione alcolica media. Gusto caratteristico che ricorda il geranio, dalle catechine dominate, asciutto ed elegante, lievemente citrino e con memorie di albicocca. La Malvasia Istriana ha un naso delicato di frutta estiva. |
| Gradazione alcolica | 12,00% vol. |
| Acidità totale | 5,20 g/l |
| Zuccheri residui | 2,50 g/l |



PRIMOSIC

O S L A V I A