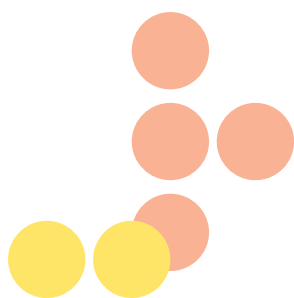


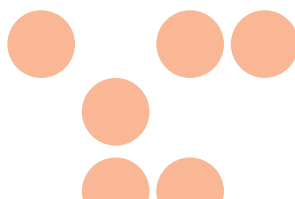
# PRIMOSIC



## Malvasia Istriana 2013

Denominazione:  
IGP della Venezia Giulia

Vitigno:  
100% Malvasia Istriana



### VIGNETO

Zona di Produzione	Friuli Venezia Giulia, Villanova di Farra
Tipologia dei terreni	Altipiano ghiaioso calcareo
Produzione	7800 Kg/Ha
Densità impianto	5800 piante/ettaro (Guyot)
Grappolo	Il grappolo della Malvasia Istriana ha dimensione medio grande, di forma cilindrica, spesso alato, e mediamente compatto; acino medio, sferoide di colore giallo.

### VINIFICAZIONE

Tecnica di produzione	Vinificazione tradizionale in bianco, con uva raccolta manualmente, pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata (18° C) in serbatoi di acciaio.
-----------------------	---

### VINO

Descrizione Organolettica	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.
Alcool	12,40% vol.
Acidità totale	5,50 g/l
Zuccheri	3,00 g/l



PRIMOSIC s.r.l.

Località Madonnina d'Oslavia 3, 34170 - Oslavia - Gorizia, Italia | T +39 0481 53 51 53 | F +39 0481 53 67 05 | E primosic@primosic.com