



MALVASIA D.O.C. COLLIO 2012

DATENBLATT

REBSORTEN: Malvasia D.O.C. Collio 100%

WEINLESE:

Handlese Ende September 2012 mit anschließender Pressung.

DURCHSCHNITTLICHER 5,0 t/ha
ERTRAG PRO HEKTAR:

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt 14,2 % - Gesamtsäuregehalt 5,73 % -
Trockenextrakt 20,4 %

KELTERUNG:

Mazeration auf den Schalen für eine Nacht bei 10°/12° C, anschließende Pressung und Kaltklärung. Nach 24 Stunden erfolgt die Umfüllung und anschließend die temperaturkontrollierte Gärung (ca. 20° C)

VEREDELUNG: Inahltanks

ABFÜLLUNG:

Anfang Mai - Anzahl an produzierten Flaschen: 2.600

**MERKMALE DES WEINS UND MIT IHM
HARMONISIERENDE SPEISEN:**

Dieser strohgelbfarbene Wein präsentiert ein typisches Bouquet, das an exotische Früchte und Gewürze (Nelken und Zimt), gemischt mit einem charakteristischen Geschmack nach gekochten Kastanien und einem Hauch Lorbeer, erinnert. Er eignet sich sehr gut als Aperitiv und passt besonders gut zu Suppen und Risotto, aber auch zu Fisch und Aufschnitt (Salami, Speck, Schinken, ...)

TRINKTEMPERATUR:

12° C – 14° C

Anmerkungen:

.....

.....

Azienda Agricola VOSCA FRANCESCO

via Sottomonte, 19 - 34071 Brazzano, Cormons - Gorizia
tel./fax 0481 62135 | info@voscavini.it | www.voscavini.it

