



LINEA RISERVA

VIGNA DECIMA MALVASIA

D.O.C. FRIULI AQUILEIA

Giallo paglierino intenso, dai profumi aromatici molto complessi e profondi, presenta sentori di frutta candita e fiori completati da un gentile aroma di rovere. Il palato ripresenta la stessa aromaticità dei profumi, impreziosito da una grande pienezza, armonia e lunghezza.

DENOMINAZIONE Malvasia D.O.C Friuli Aquileia.	UVE Malvasia Istriana.
VIGNETI Situati nei possedimenti di Cortona di Fiumicello dove un tempo scorreva il torrente Torre, su terreni ricchi di calcare attivo, costituiti principalmente da limo, sabbia e ghiaia.	VENDEMMIA Verso la fine di settembre.
VINIFICAZIONE Attenta selezione in vigna con diradamenti, sfogliature e vendemmia manuale tardiva. Criomacerazione, fermentazione in botti di rovere da 20 ettolitri, lungo affinamento prima sulle fecce nobili con bâtonnage e poi in bottiglia.	
DURATA Il suo apice qualitativo è dai 2 ai 5 anni, si conserva poi bene nel tempo.	
GRADAZIONE 13% Vol.	ZUCCHERI RESIDUI 2,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE 5,0 g/l	ESTRATTO SECCO NETTO 23,0 g/l

