



MALVASIA FIEGL 2017

| | |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione | D.O.C. Collio Malvasia |
| Tipo di terreno | Flysch di marne e arenarie di origine eocenica |
| Metodo di difesa | Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato |
| Sistema d' allevamento | Guyot |
| Epoca di vendemmia | Metà settembre |
| Gradazione | 13% |
| Affinamento | Vasche in inox, bottiglia |
| Temperatura di servizio | 10-12°C |
| Note di degustazione | Giallo paglierino brillante. Le note floreali si fondono con toni di frutta tropicale, con un finale elegantemente speziato. In bocca è sapido con una bellissima freschezza e ottima persistenza. Grazie alla fine aromaticità si accompagna bene a molluschi e crostacei. |