Malvazija Baracija

BIANCO MACERATO

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Croazia
Regione: Istria Bianca
Vitigno: Malvasia Istriana
Suolo: Marne arenarie argillose
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.700
Età media del vigneto: 10 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 40 giorni e fermentazione spontanea in tini aperti di rovere. Affinamento per 1 anno per metà in botti grandi di legno e per la restante parte in tini di acciaio inox.
Solforosa totale: 55 mg/l
Bottiglie prodotte: 7.500

PRODUTTORE

GIORGIO CLAI

PERCHÉ

La Malvasia Baracija di Giorgio Clai è un vino bianco secco, profumato e altamente minerale. Dalle marne bianche di Buje che si affacciano sul mare, esprime tensione sapida, brezza marina e snellezza uniti molto delicatamente ai sentori varietali, solo accennati, del vitigno istriano.

QUANDO

Quando volete riconnettervi alla vista del mare appena increspato da folate di vento che quasi fa frizzare l'acqua, la Malvasia Baracija ha quella vibrazione, comunicando freschezza e movimento, scorre via veloce con un bel plateau di frutti di mare. Da provare con un crudo di pesce, insalate e torte di verdure.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it