

## Malvazija Baracija

 BIANCO MACERATO



### INFO

**Annata:** 2021

**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**

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.

