Malval Vinia Dol

BIANCO

INFO

Annate: 2023, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Slovenia
Regione: Brda/Collio
Vitigno: Malvasia Istriana
Suolo: Terra di Flysch del Collio, con strati di marna e pietra calcarea
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione pre-fermentativa a freddo per 12 ore. Vinificazione e affinamento per sei mesi per il 30% della massa in botti di rovere da 500 litri e, per la restante parte della massa, in tini di acciaio inox.
Solforosa totale: 36 mg/l
Bottiglie prodotte: 8.700

PRODUTTORE

MOVIA
Aleš Kristancic

PERCHÉ

Il Malval Vinia Dol di Movia è un vino bianco leggermente aromatico, minerale e gentile. Avvolge la bocca in maniera suadente, tra intensità e grassezza, sostenute comunque da sapidità e freschezza, per un chiusura ricca, ma dinamica.

QUANDO

Quando con gli amici in vacanza, dopo una giornata di mare e relax, scocca l'ora dell'aperitivo, il Malval Vinia Dol è la bottiglia giusta per cominciare alla grande la serata. Da bere freddo, seduti con lo sguardo verso l'orizzonte, il costume umido e i piedi tra la sabbia ancora calda.

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