Malvazija Istriana

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2020, 2021
Formato: 75 cl
Paese: Slovenia
Regione: Kras/Carso
Vitigno: Malvasia Istriana
Suolo: Terra rossa e calcare
Estensione del vigneto: 1,2 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.300
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 32 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 7 giorni in tini aperti, pressatura manuale e fermentazione spontanea in tini aperti. Affinamento in botti di rovere da 20 hl per 2 anni e mezzo.
Solforosa totale: 9 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

VINA COTAR
Branko e Vasja Cotar

PERCHÉ

La Malvazija Istriana di Vina Cotar è un vino bianco pieno ed intenso. Pesche mature e burro subito colpiscono il naso, in bocca è sinuoso, ma ricco di materia e solarità. Evolve impreziosendosi con sapidità e tannini presenti, ma composto. Uno dei vini da assaggiare almeno una volta nella vita!

QUANDO

Quando non siete al massimo delle vostre forze e avete solo una gran voglia di rintanarvi sotto il piumone, un bel bicchiere di Malvazija Istriana a vi aiuterà a ritrovar vigore e a scovare tracce di sole anche nelle giornate più buie.

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