

## Malvazija Istriana



BIANCO MACERATO



NO SOLFOROSA AGGIUNTA

### INFO

**Annata:** 2020

**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.

