



Malvasia

Klassifizierung: Dop Friuli

Trauben: Malvasia

Produktionsgebiet: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Bodenart: vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand

Anbausystem: Rebschnitt Guyot

Pflanzen pro Hektar: 4900 Stämme pro Hektar

Ertrag pro Hektar: 90 q/ha

Erntezeit: Ende September

Gärtemperatur: <17°C

Vinifikation: : Maischegärung für eine Nacht bei 6°C und lange alkoholische Gärung bei einer Temperatur von unter 15°C. Malolaktische Teilgärung.

Verfeinerung in der Flasche: 2 Monate

Flascheninhalt: 0,750 ml

Serviertemperatur: 8-10 °C.

Empfohlener Kelch: Tulpe oder Sommelier

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Duft: leichter Duft nach Salbei und Lorbeer

Gaumen: trocken, von mittlerer Struktur.

Kombination: leichte Vorspeisen, erste Gänge mit Gemüse oder Fisch, Krustentiere.

Azienda Agricola Isola Augusta

Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

www.isolaugusta.com - info@isolaugusta.com

