



COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

# Malvasia



Colore giallo paglierino dorato.

Il naso è caratterizzato da una leggera nota aromatica. Sentori speziati che richiamano la cannella, il pepe rosa e la noce moscata si mescolano armoniosamente con quelli fruttati come l'albicocca disidratata.

Al gusto è sapido e piacevole, bilanciato da un'ottima morbidezza, corpo e persistenza. Ideale abbinamento a zuppe di legumi, risotti di pesce, primi piatti con frutti di mare, crostacei, pesce alla griglia.

**Vitigno** Malvasia

**Denominazione** DOC Friuli Colli Orientali

**Area di produzione** Prepotto

**Tipo di terreno** Marne ed arenarie di origine eocenica

**Sistema di allevamento** Doppio capovolto

**Vinificazione ed affinamento** Le uve, raccolte manualmente in epoca tardiva, vengono delicatamente pressate. Il mosto fiore ottenuto viene decantato a freddo per 5 giorni prima della fermentazione alcolica. La stessa avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Segue una serie di batonnages allo scopo di ottenere un vino naturalmente stabile ricco di profumi e struttura. Dopo un affinamento sui lieviti, per 9 mesi, il vino viene imbottigliato.

**Temperatura di servizio** 10-12 °C