



MALVASIA

Colli Aprutini

IGP

VITIGNO

100% Malvasia lunga

TECNICA COLTURALE

Uve provenienti da coltivazione biologica, inerbimento del vigneto, potatura Guyot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, profumo floreale mediterraneo con spiccate caratteristiche di mineralità

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

20 anni

RESA PER ETTARO

70hl/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale con selezione dei grappoli, pigiatura soffice, fermentazione spontanea ed affinamento sui lieviti per 6 mesi. Il prodotto non viene sottoposto ad alcun trattamento di stabilizzazione e non viene filtrato per preservare la sua naturale evoluzione ed integrità. Potrebbe per questo risultare non perfettamente limpido ed avere un leggero deposito sul fondo della bottiglia

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, piatti di pesce e crostacei, sushi e sashimi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

NUMERO DI BOTTIGLIE 2018

3.300

Guido Strappelli

