



Resa di produzione Production yield Produktionsausbeute	80 q.li/ha
Età media delle viti Average age of vines Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	60 anni years Jahre
Vitigno Varieties Rebsorten	Malvasia Istrian

IT Un D. O. C. Friuli Isonzo prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), la nostra Malvasia Istriana con un'età media delle viti di circa 60 anni ed una resa per ettaro di circa 80 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è molto diverso dagli altri vini, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, insieme alle bucce per 28 giorni e sostando per i successivi 5 mesi sempre in piccole vasche in cemento, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue tipiche caratteristiche; si presenta con una gradazione alcolica di 13% vol.

analisi sensoriale
Limpido e bello il giallo paglierino carico, buona la consistenza; un naso delicato che dai fiori bianchi ci conduce in sensazioni olfattive fresche di frutta matura ma croccante su note di agrumi si accendono lievi sentori di mela e susina bianca.
In bocca domina la freschezza con un finale sapido, asciutto, rimandi di timo-limone, ottima la lunghezza gustativa.

abbinamenti
Un vino da provare, servito ad una temp di 10/12 °C con una lasagna ai due salmoni e besciamella di mare, ma perché no con un ottimo formaggio quale è il Montasio.
Da servire a 10/12 °C

EN A DOC Friuli Isonzo product in Farra d'Isonzo (GO), our Istrian Malvasia vines with an average age of about 60 years and a yield per hectare of about 80 tons. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. on lm, but characterized by major temperature differences between day and night. The path from the cluster in wine is very different from other wines, starting from a temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks, with the skins for 28 days and stopping for the next five months always in small concrete tanks, at least another 5-6 months will the time that will remain in the bottle to express its typical features; It presents with an alcohol content of 13% vol.

Sensory Analysis
The wine exhibits a bright yellow straw color with aromas and flavors of delicate, white flowers, fresh, ripe fruit and crisp, citrus notes with hints of apple and white plum. The wine has good texture on the palate and a long, complex finish. In the mouth it dominates the freshness with a final fruity, dry, references thyme-lemon, good length on the palate.

Pairings
Serve at 10-12 °C with all seafood and the famous, Friulian, Montasio cheese.

DE Ein DOC Friuli Isonzo Produkt in Farra d'Isonzo (GO), unsere istrischen Malvasia Reben mit einem Durchschnittsalter von etwa 60 Jahren und einem Hektarertrag von etwa 80 Tonnen. Der Boden dieser Gegend ist kalkhaltig mit Schotter, auf einer Höhe von 50-100 Metern. auf lm, aber gekennzeichnet durch große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Der Weg aus dem Cluster in Wein ist sehr verschieden von anderen Weinen, ausgehend von einem temperaturgesteuerten Gärung in Edelstahl tanks, mit den Schalen für 28 Tage und Stoppen für die nächsten fünf Monaten immer in kleinen Betonbehälter, mindestens weitere 5-6 Monate wird die Zeit, die in der Flasche bleiben, um den typischen Merkmalen ausdrücken wird; Es stellt sich mit einem Alkoholgehalt von 13% vol.

Sensorik
Klare und schöne strohgelbe, gute Textur; eine Nase zarten weißen Blüten führt uns riecht frisch reifen Früchten, aber der scharfe Zitrusnoten komm leichten Hauch von Apfel und Pflaume Weiß. Im Mund ist er dominiert die Frische mit einem letzten fruchtig, trocken, Referenzen Thymian-Zitrone, gute Länge am Gaumen.

Paarungen
Ein Wein, um zu versuchen, serviert bei einer Temperatur von 10-12 °C mit einem Zwei Lachs-Lasagne und Sauce auf das Meer, aber warum nicht mit einem großen Käse, der Montasio ist. Servieren bei 10-12 °C

Tasting Notes
