



SOLUNA di Malvasia – Doc Collio



DATI ANALITICI GENERALI

Vigneto: situato in località Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio.

Tipo di terreno: Marne eoceniche.

Vitigno: Malvasia.

Forma di allevamento: Cordone speronato di 40 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, le uve rimangono ad appassire per 10 giorni sotto il sole e sotto la luna, da qui il nome "Soluna", con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione.

La fermentazione avviene in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 16°C. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa sei mesi mantenendolo ad una temperatura costante.

Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è giallo dorato chiaro. Ha un profumo intenso, dall'aroma caratteristico ed elegante; il sapore è morbido, pieno, generoso, distinto.


ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: accompagna in modo perfetto piatti di pesce alla griglia, crostacei, frutti di mare. Ottimo anche come aperitivo.

Longevità: 7 anni.

Temperatura di servizio: 12°C.

MAGGIORI PREMI E RICONOSCIMENTI:

-  DUE BICCHIERI "Gambero Rosso":
Vendemmia 2008
- **84 punti** "Migliori vini italiani – Luca Maroni":
Vendemmia 2010

AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



SOLUNA di Malvasia – Doc Collio



L I V O N[®]