

# MALVASIA

## IGT VENEZIA GIULIA

Varietà: Malvasia 100%

Tipologia di terreno: Ponca - Opoka  
Marna/Arenaria

Altitudine: 110/140m s.l.m.

Esposizione: Sud

Resa per ettaro: 40 q/Ha

Vigneti di provenienza: Gradiscutta dal 1991  
Monte Calvario dal 2003

### Vinificazione:

La fermentazione avviene in tini troncoconici di rovere per 60 – 90 giorni. Finita la malolattica, viene invecchiato in botti da 20 o 30 hl per 3 anni e affinato in bottiglia per 1 anno.

### Descrizione organolettica:

Avvicinando il bicchiere al naso si scopre il carattere timido della semi aromatica Malvasia. Tutta la sua bellezza viene sprigionata dal primo all'ultimo sorso in un susseguirsi di aromi speziati ed erbe aromatiche come il pepe verde e la foglia di pomodoro.

I sedimenti presenti in bottiglia propri del vino lo conservano e lo proteggono.

Si consiglia di servire il vino ad una temperatura di 15°C.



Az. Agr. Podversic Damijan - Via degli Eroi 33 - 34170 GORIZIA/GORICA – ITALIA

[www.damijanpodversic.com](http://www.damijanpodversic.com)