



MALVASIA D.O.C. BIOLOGICO

Vitigno: 100% malvasia

Terreno: ghiaioso di medio impasto

Età delle viti: da 6 a 70 anni

Allevamento: guyot monolaterale

Resa per ettaro: 70-80 q.li

Vendemmia: manuale a fine settembre

Vinificazione: 10 ore di macerazione a freddo, pressatura soffice, inoculazione di lieviti selezionati e fermentazione

Maturazione: in vasche di acciaio inox per 8 mesi

Affinamento: in bottiglia

Caratteristiche: colore giallo paglierino brillante. Profumo complesso con sentori di salvia, anice e sfumature di pera. Al palato buona corrispondenza gusto-olfattiva, struttura di media consistenza sorretta da freschezza intensa e persistente.



Vini D.O.C. da agricoltura Biologica



Azienda Agricola BRANDOLIN di Bront Michela
Via Leonardo da Vinci, 42 34070 MARIANO DEL FRIULI (Go)
Cell. 328 0816859 - Tel. 0432 711320
www.vinibrandolin.com - vinibrandolin@gmail.com