



ANGORIS
1648



Malvasia

DOC COLLIO

LINEA LOCATELLI



Malvasia istriana 100%



Ronco Antico ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia metà settembre



14,0% Vol.



Ponca (marna eocenica) ~ Esposizione Est-Ovest ~ 85 m.s.l.m. ~ Area produttiva 0,3 ha



Piantato nel 2018 ~ Densità impianto 4.000 ceppi/ha ~ Resa 80 quintali/ha ~ Numero bottiglie 2.000



Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata per 10 giorni. In seguito, il vino viene fatto riposare 8 mesi in contenitori in acciaio inox e viene successivamente affinato in bottiglia per 1 mese.

Color giallo dorato intenso.



Al naso presenta aromi di frutta matura, albicocche, banane e prugne gialle. Presenza di fiori secchi e leggere note fumé. In bocca è rotondo, grasso e avvolgente. Una buona mineralità da equilibrio e complessità alle sensazioni gustative.



Tradizionale l'abbinamento con il pesce alla griglia o in preparazioni più articolate. Supporta anche carni bianche fredde, salumi e formaggi erborinati.
Temperatura di servizio 10 - 12 °C

