

MALVAZIJA 2021

DOBUJE



- **Varietà:** Malvasia Istriana 100%
- **Zona di produzione:** BRDA (Snezece,Slovenia)
- **Protezione geografica:** ZGP (origine geografica protetta)
- **Nome del vigneto, superficie:** Pod hišo – 0.7 ha
- **Esposizione:** sud-est
- **Altitudine:** 110m s.l.m.
- **Terreno:** opoka (ponca)
- **Sistema di allevamento:** guyot semplice
- **Densità di impianto:** 6000 ceppi/ha (2,3 x 0,7m)
- **Età del vigneto:** 11 anni
- **Resa per pianta/ettaro:** 1.2 kg/7000 kg
- **Vendemmia:** manuale; 21 e 22 settembre 2021

VINIFICAZIONE

- **Diraspapigliatura**
- **Macerazione pellicolare:** 6 ore
- **Lieviti:** inoculo di lieviti indigeni e selezionati
- **Maturazione:** contenitori in acciaio inox, 7 mesi su lieviti fini
- **Fermentazione malolattica:** non svolta
- **Coltivazione:** naturale, tradizionale
- **Gradazione alcolica:** 14.00 %
- **Acidità totale:** 5.65 g/l
- **Contenuto di zuccheri:** 1.3 g/l
- **Affinamento in bottiglia:** 4-6 mesi
- **Prima annata di imbottigliamento:** 2013
- **Temperatura di servizio:** 12 °C