



ACQUISTATO IL

Malvasia Collio DOC 2022

2022

Il vino più rappresentativo della famiglia



Tra i vini della cantina Muzic, questo è senza dubbio uno dei più rappresentativi. Uve di Malvasia istriana in purezza, provenienti dai vigneti iscritti a DOC del comune di San Floriano del Collio, in località Uclanzi. Un piccolo appezzamento di circa mezzo ettaro, su un suolo ricco di rocce e minerali. Un vigneto molto vecchio, con viti di età che va dai 60 agli 80 anni. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, questo bianco subisce un affinamento sulle sue fecce nobili, sempre in acciaio, con frequenti batonnage, per almeno tre mesi. Nasce così un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdi. Al naso si percepisce netto il lieve aroma di albicocca, di frutta esotica e di pepe bianco. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente asciutto, fresco, vivace e di buon corpo. Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con minestre e risotti. Ma è perfetto anche in abbinamento a piatti a base di pesce, anche grasso.

Ad un Bivio fra la strada che salendo da Gorizia raggiunge la vetta di San Floriano del Collio e quella che scende verso il Preval, sorge l'azienda Muzic, di Ivan e di Orieta, nonché dei loro figli Elija e Fabijan. Azienda a conduzione familiare fondata nel 1963, oggi può contare su circa 24 ettari di vigneto di cui il 90% è coltivato con varietà a bacca bianca. Una produzione annua di circa 110 mila bottiglie, prodotte a partire soprattutto dai principali vitigni autoctoni come la Ribolla Gialla, il Tocai friulano, la Malvasia Istriana e il Picolit, ma anche con i grandi internazionali come il Sauvignon Blanc, il Pinot Grigio e lo Chardonnay. La cantina Muzic è idealmente divisa in due parti. Quella storica, restaurata all'inizio degli anni 2000, che risale addirittura al XVI secolo ed è una delle più antiche di San Floriano. Miracolosamente sfuggita alle devastazioni delle guerre mondiali, ha pareti in pietra a vista e soffitti a volta. Qui si trovano le botti in legno in cui riposano e maturano i vini rossi. Collegata armonicamente a questa c'è poi quella moderna, tecnologicamente avanzata, e attrezzata con vasche in acciaio inox termo controllate.

La Vigna	
Terreno	Marnaceo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Candelabro
Densità imp.	5500
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Malvasia istriana 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per 20 ore a temperatura di 15°C. Pressatura soffice e pulizia per decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C. Affinamento sulle fecce nobili "sur lie" in serbatoi di acciaio con periodi batonnage per almeno 6 mesi
Sensazioni	Aroma caratteristico che ricorda l'albicocca, pesca la frutta esotica ed il pepe bianco

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821