



VINI BIANCHI *Autoctoni*

MAISHA COLLIO BIANCO DA UVE AUTOCTONE 2021

Classificazione: Collio DOC

Uve: Malvasia, Friulano, Ribolla Gialla

Collocazione geografica: Vigneti adiacenti al centro aziendale, zona Russiz

N° ceppi ettaro: Da 4.000 a 5.000 con allevamento a capovolto

Vendemmia: Dal 20 al 28 Settembre 2021

Vinificazione: Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. In breve tempo giungono in cantina, dove viene fatta una leggera macerazione delle uve, seguita da una pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto, dopo un primo travaso, viene collocato in parte in tonneaux usate da 500 L, dove i lieviti compiono la fermentazione alcolica. Il vino rimane quindi sulle sue fecce fini per almeno 6 mesi e poi imbottigliato dopo 8-9 mesi dalla vendemmia. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Gradazione: 14,0°

Acidità: 5,0

Caratteri organolettici: Giallo paglierino, corposo e avvolgente, con tipico sapore di mandorla, di erbe di campo, salvia e menta, rotondo, con sensazioni di acidità bilanciata e profonda.

Gastronomia: Perfetto l'abbinamento con il Prosciutto di S. Daniele, si sposa anche con le erbe primaverili come il luppolo, i bruscardoli, il silene, declinate in primi piatti o frittate. Adatto anche ai crostacei perché ha la giusta mineralità per esaltarne il sapore.

Produzione 2021: 4.300 bottiglie

