

Kras Malvazija 2017 - E. Tavcar



Nazione: Slovenia
Regione: Carso Sloveno
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Malvasia
Annata: 2017
Età delle Vigne: 60-70 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox e legno
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Kras Malvazija da vigne di settant'anni, fermentazione spontanea e non filtrato. Uve fermentate con lieviti indigeni, vinificazioni in legno o in acciaio, con macerazioni brevi di qualche giorno, gli affinamenti sono mediamente lunghi in legno usato.

Dopo la raccolta manuale e la diraspatura anch'essa manuale, le uve sono fermentate con lieviti indigeni. Vinificazioni in legno o in acciaio, con macerazioni brevi di qualche giorno, gli affinamenti sono mediamente lunghi in legno usato. I vini rivelano una tensione fuori dall'ordinario, senza tuttavia farsi superare dall'alcol.