

Malvasia macerata 2020 - Vina Zaro



Nazione: Slovenia
Regione: Istria
Geologia Terreno: Ponca
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Malvasia
Annata: 2020
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: 30 giorni di macerazione
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 12 mesi in botte grande di rovere sloveno
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Numero bottiglie prodotte: 5000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Uve provenienti dai vigneti più alti. Dopo 30 giorni di macerazione resta per 12 mesi in affinamento in botti grandi di rovere sloveno.

Selezione di uve delle vigne più alte, ovvero di tre parcelle, ubicate in questo anfiteatro che affaccia sul mare. Tutti questi vigneti si trovano a circa 200 metri slm, e sono piantati su ponca viva ben esposti al maestrale, zona quindi molto ventilata con rese estremamente basse.

Questa Malvasia fa una macerazione sulle bucce di 30 giorni in tini di legno da 20/30 ettolitri, dopodichè viene pressata in maniera molto soffice e fa 18 mesi di affinamento negli stesi tini su feccia, viene poi decantata e imbottigliata senza essere filtrata.

Minimo un anno di affinamento in bottiglia.