

DOC Collio Goriziano

Serica 2021

Zona di produzione: Cormons – Doc Collio Goriziano

Crù: Monte Quarin - Vigneto storico del 1938

Terreno: Flysch di marne di origine eocenica

Giacitura: collinare a circa 200 mt di altitudine

Esposizione: sud – sud/ovest

Forma di allevamento: Guyot a 6/8 gemme

Densità d'impianto: 4.000 ceppi/ha

Resa vigneto: 50/60 q.li/ha

Alcool: 14% vol.

Zuccheri: 0,4 gr/lt

Acidità totale: 5,21 gr/lt

Estratto senza zuccheri: 19,3 gr/lt

Uve: Malvasia Istriana 100%

Vendemmia: a mano in piccole cassette.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a maturazione piena, dopo la diraspo-pigiatura e pressatura soffice segue la decantazione naturale per circa 36 ore e la successiva inoculazione di lieviti selezionati. Fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni in cemento e permanenza sulle fecce nobili per 6 mesi in inox. Il vino affina in bottiglia per almeno 3 mesi.

Vino: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, brillante e consistente. Al naso è intenso, ampio ed elegante. Si percepiscono le erbe aromatiche e una nota iodata. In bocca conferma le sensazioni percepite al naso: si presenta, caldo, fresco, con la mineralità molto ben definita e una buona persistenza.

Abbinamenti: antipasti di pesce, primi piatti elaborati e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 14/16° C

Longevità: 6/8 anni se opportunamente conservato: bottiglie coricate, temperature di conservazione non oltre i 18° al riparo dalla luce.