

Malvasia Istriana



Zona di Produzione: D.O.P. COLLIO.

Varietà delle uve: 100% Malvasia Istriana.

Sistema di coltivazione: monocoltura friulano corto con sesto d'impianto di 4.000 viti per ettaro.

Epoca di Vendemmia: seconda settimana di settembre.

Vinificazione: come il Friulano e la Ribolla Gialla, la Malvasia Istriana è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani. Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16 °C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato e allo stesso tempo naturalmente stabile. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

Commercializzazione: all'inizio della primavera successiva alla vendemmia.

Valori indicativi: acidità totale 4,40 gr/L; alcool 12,80% vol.

ZORUTTI
Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com

Malvasia Istriana



Production Zone: D.O.P. COLLIO.

Grape Variety: 100% Malvasia Istriana.

Vine Training System: traditional Friuli short single inverted with a plant density of 4,000 vines per hectare.

Harvest: second week of September.

Vinification: like Friulano and Ribolla Gialla, Malvasia Istriana is one of the Friuli region's great indigenous white varieties. When perfectly ripe, the grapes are harvested, stripped from the stalks and gently pressed. A fermentation stock, prepared previously from the finest grapes of the same variety, is added to the free run must, which then ferments slowly in stainless steel vats at a strictly controlled temperature (16 °C) for approximately 30 to 40 days.

Ageing continues in steel, where a lengthy series of batonnage processes is carried out, gradually reducing the intervals, to produce a complex, structured wine with a delicate bouquet, that is naturally stable. Bottling takes place in February.

Release for sale: at the beginning of the spring following harvest.

Indicative values: total acidity 4.40 g/L; alcohol 12.80% vol.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com

Malvasia Istriana



Anbaugebiet: D.O.P. COLLIO

Traubensorte: 100% Malvasia Istriana

Weinbausystem: Friaulische kurze Monocapovolto-Erziehung mit einer Bepflanzungsdichte von 4.000 Rebstöcken pro Hektar

Weinlese: zweite Septemberwoche

Weinbereitung: Wie der Friulano und der Ribolla Gialla gehört auch der Malvasia Istriana zu den großen einheimischen, friaulischen Weißweinen. Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, die Trauben entrappt und sanft gekeltert. Die so gewonnene Blume des Mostes ist klar und unauffällig. Sie wird einem vorher vorbereiteten Fermentationsansatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemischt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahltanks unter strenger Temperaturkontrolle (16 °C) stattfindet und ungefähr 30-40 Tage andauert. Die Reifung erfolgt weiterhin in Edelstahl; wo über längere Zeit bei abnehmender Häufigkeit das Bâttonage-Verfahren angewandt wird, um auf diese Weise einen komplexen, strukturierten Wein mit zartem Duft zu erhalten, der zugleich von Natur aus stabil ist. Mit der Flaschenabfüllung wird bis Februar gewartet.

Vertrieb: zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

Durchschnittliche Werte: Säuregehalt 4,4 g/l; Alkoholgehalt 12,80 % Vol.

ZORUTTI
Vignaiolo in Dolegna