

# MYÒ



## Malvasia 2014

### **Cenni storici:**

Nella grande famiglia delle Malvasie, quella Istriana, detta anche Friulana, occupa una posizione di prestigio, più qualitativo che quantitativo. La sua origine e il suo nome sono ancora incerti. Nella regione greca del Peloponneso, esisteva una città chiamata Monembasia. Zona celebre per i suoi vini che per l'importante posizione strategica fu anche dominio della Repubblica Serenissima. Sembra, infatti, siano stati i mercanti Veneziani, fin dal 1300 a diffondere questo vitigno, prima a Creta e poi lungo tutta la costa adriatica, dalla Dalmazia all'Istria, fino al Carso Triestino per poi arrivare al Collio e ai Colli Orientali del Friuli.

### **Denominazione:**

DOC Friuli Colli Orientali

### **Terreno:**

marne e arenarie di origine eocenica, formatesi 50 milioni di anni fa dal sollevamento dei fondali marini

### **Età vigneto:**

80 anni

### **Vigneto di Selezione:**

Situato nella frazione di Ippolis nel comune di Premariacco. Varietà generosa, molto produttiva che per essere indirizzata ad un risultato qualitativo, richiede un'attenta e castigata potatura secca con qualche intervento di diradamento dei grappoli, durante la fase di invaiatura. Gli acini dell'uva hanno una buccia molto spessa ricca di estratti e di sostanze aromatiche.

Il grappolo è spargolo e tale caratteristica lo rende, quasi indenne, anche nelle annate piovose, agli attacchi di Botrite.

### **Esposizione del vigneto:**

Sud/Sud-Est

### **Resa:**

Circa 70 qli/ettaro

### **Vendemmia:**

Effettuata a mano in cassetta nella seconda decade di settembre 2014

### **Vinificazione:**

L'uva raccolta in cassetta è stata diraspata e messa a macerare per 18 ore alla temperatura di 10° C. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice è stato fatto decantare per 24 ore, il tutto al riparo dall'ossigeno per mantenere intatti gli aromi varietali.

La fermentazione alcolica durata una decina di giorni è stata gestita ad una temperatura fra i 18° e i 20° C

### **Affinamento:**

Dopo il travaso di fine fermentazione il vino ottenuto è rimasto sulle fecce nobili fino a marzo 2015

### **Dati analitici:**

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Acidità totale: 5,9 g/l

Zuccheri riduttori: 2,5 g/l

Estratto secco netto: 21,5 g/l

### **Note di degustazione:**

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Particolari e ricercate note speziate che ricordano il pepe e in modo più leggero, la noce moscata, vanno ad impreziosire un complesso bouquet floreale e fruttato maturo.

Al palato è intenso, lungo e persistente. Grande sapidità e ricchezza nel retrogusto



ZORZETTIG DI ZORZETTIG CAV. GIUSEPPE s.s.a.

Via Strada S. Anna, 37 - Spessa - 33043 Cividale del Friuli - Udine

tel. 0432.716156 - fax 0432.716292

e-mail: [info@zorzettigvini.it](mailto:info@zorzettigvini.it) - [www.zorzettigvini.it](http://www.zorzettigvini.it)

ZORZETTIG  
VINI FRIULANI DOC