

Malvasia

Venezia Giulia IGT 2012

Damijan Podversic

La Malvasia Venezia Giulia Igt di Damijan Podversic esprime a pieno la personalità di questo viticoltore. Allievo di Josko Gravner è stato uno degli artefici del rinnovamento del mondo del vino che ha attraversato la zona del Collio dagli anni Novanta in poi. Le teorie sugli influssi della luna e delle costellazioni sull'ecosistema terrestre lo hanno portato, nel tempo, ad adottare la pratica della macerazione delle uve, affidandosi alle antiche conoscenze per decidere il momento della vendemmia e i vari stadi del lavoro di trasformazione dei grappoli.

Da questo all'agricoltura biodinamica il passo è stato breve. Questa Malvasia, è il frutto di filosofia che va dal pensiero alla messa in atto con il risultato di un vino sorprendente che, grazie alla metodologia di produzione, salvaguarda il suo ambiente e l'ecosistema ad esso circostante.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Venezia Giulia
Denominazione	IGT
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Friuli-Venezia Giulia
Localizzazione	Monte Calvario (Go)
Certificazione	Biologico
Vitigno	Malvasia Istriana 100%
Gradazione	15.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato
Gusto	Morbido e aromatico, dai tratti finemente aromatici sostenuti da una buona acidità
Profumo	Delicati sentori fruttati, dotato di una fresca ed elegante nota minerale
Abbinamenti	Antipasti di pesce, secondi piatti di pesce, primi con risotto ai frutti di mare, primi con risotti, secondi piatti di in umido, formaggi freschi
Temperatura di servizio	15° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	110-150 m
Tipologia terreno	Maronoso, sassoso detto oponka

Allevamento Guyot speronato
Resa per ettaro 40 quintali
Vinificazione La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60-90 giorni.
Maturazione Finita la fermentazione, viene invecchiato in botti da 20 e 30 hl per 23 mesi
Affinamento In bottiglia per 6 mesi