

# 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, salvaguardia 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** Maroso, 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