



MALVASIA



BORGO DI COLLOREDO

MALVASIA

Malvasia Terre degli Osci IGT

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| UVA | Malvasia 100% |
| ALTIMETRIA | 120 -150 m s.l.m. |
| LOCALITÀ VIGNETI | Campomarino (CB) |
| VENDEMMIA | Seconda decade di settembre. |
| RESA | uva 140 ql/ha; vino 100 hl/ha |
| ALC. | 12,50 %vol |

| | |
|----------------|--|
| COLORE | Giallo paglierino con riflessi verdolini. |
| BOUQUET | Profumo fresco, fragrante e floreale lievemente aromatico. |
| SAPORE | Armonico, morbido, fresco ed equilibrato con discreta corposità e persistenza. |

| | |
|-----------------------|---|
| T° DI SERVIZIO | 10-12°C |
| ABBINAMENTO | Piatti di pesce anche elaborati, carni bianche, formaggi freschi. |

MALVASIA

Malvasia Terre degli Osci IGT

| | |
|--------------------------|--|
| GRAPES | Malvasia 100% |
| ALTITUDE | 120 -150 meters a.s.l. |
| VINEYARD LOCATION | Campomarino (CB) |
| HARVEST | Second decade of September. |
| YIELD | Grapes 14,000 Kg/ha; Wine 10,000 Lt/ha |
| ALC. | 12,5 % vol |

| | |
|----------------|--|
| COLOUR | Straw yellow with greenish reflections. |
| BOUQUET | Fresh, fragrant and slightly floral aroma. |
| TASTE | Harmonious, soft, fresh and balanced with decent body and persistence. |

| | |
|---------------------|--|
| SERVE AT: | 10-12°C |
| ACCOMPANIES: | Fish and elaborate dishes, processed meats, fresh cheeses. |