

STURM

Malvasia

Sole, terra, frutto.
Profumi di Adriatico.



13,5%
grado alcolico

uve
malvasia

15
anni
età media vigneti

**RISALENDO IL MEDITERRANEO IN BARCA
FRA LA COSTA DALMATA DA UN LATO E
QUELLA ITALIANA DALL'ALTRO, SI ENTRA
IN ADRIATICO. LO FACEVANO GIÀ I GRECI.
UN TAPPETO AZZURRO SUL QUALE
IL VENTO ODORA DI TIMO, DI SALE E
ROSMARINO.
LA NOSTRA MALVASIA È PICCANTE E
BALSAMICA. FRESCA COME UNO SCHIZZO
D'ACQUA DI MARE SULLA PELLE, IN
PIENA ESTATE. E PIGRA ALLO STESSO
TEMPO, COME UNA PASSEGGIATA SUL
BAGNASCIUGA, LA SERA AL TRAMONTO.**

Segno zodiacale: pesci.

Colore preferito: verde salvia, di erbe estive sul davanzale.



UVE

Malvasia

VIGNETO

Età media vigneti: 15 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine di settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo per 24 ore. Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (14 - 16°C). Segue l'affinamento sui lieviti per 6 mesi e l'imbottigliamento.

SENSAZIONI

Asciutta, suadente ma verace. Freschezza che ti porta verso il mare. Testarda e irresistibile, come è nel suo carattere di vera Malvasia Istriana. Ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Conquista con le sue note pepate e le seduzioni delle erbe mediterranee che porta con sé: il rosmarino, la salvia, il timo. Una nota balsamica e officinale si scorge alla fine, a racchiudere tutto in grande freschezza. Al palato è armonia, fatta elegante dalla bella e giusta acidità.

ABBINAMENTI

Ama il pesce. È vino che sgrassa, per questo adora in particolare i crostacei, anche crudi, per non dire dei molluschi. Conosce da tempo immemore tutte le ricette della costa, da Trieste a Dubrovnik: ha flirtato mille e mille notti con code di scampi crude e inaffiato "capesante", disperso i suoi profumi sui datteri di mare nelle taverne della Croazia.

Si dice che più di una volta la nostra Malvasia si sia lasciata sedurre da un brodetto di pesce Dalmata o da un virile trancio di tonno fresco pescato a largo di Sebenico, e servito poi con fichi e rametti rosmarino!

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 11°C

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/l

S T U R M