ACQUISTATO IL .....

Malvazija Anno Domini 2019 2019



Nell'anno del Signore

Dodici mesi in botti di rovere di Slavonia da 2000 litri e un ulteriore anno di affinamento in bottiglia. Occorrono quindi non meno di due anni per poter gustare il primo calice di Anno Domini, Malvazija, ossia Malvasia Istriana, proposta qui da Benvenuti. Una bella azienda famigliare che ha fatto della valorizzazione del ricco patrimonio ampelografico croato uno dei suoi punti di forza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo dorato, con profumi di bella intensità, fini e gradevoli. In apertura, in particolare, dominano note speziate di pepe bianco e curcuma. Seguono richiami di frutta matura, in particolare a polpa bianca, come pere, pesche e mele, poi sentori erbacei, di alloro e rosmarino, e cera d'api. Ma anche eteree note balsamiche, di anice e perfino di tabacco. E' un vino pensato per accompagnare piatti semplici, come il pesce al forno, ma anche saporiti, come il filetto di manzo al tartufo e i formaggi stagionati.

"La cantina Benvenuti è una storia di famiglia, tradizione e legame con il territorio. Il nostro obiettivo è produrre vini autentici che riflettano tutta la ricchezza del nostro territorio unico." A dirlo sono Alberto e Nikola Benvenuti, rappresentanti di una bella realtà con sede in Istria Centrale, in Croazia. Azienda vinicola a conduzione familiare, la cantina Benvenuti ha si trova vicino alla pittoresca città di Montona. Una "boutique" che produce artigianalmente nel rispetto delle varietà tradizionali e del (ricco) patrimonio vitivinicolo della sua terra. La produzione è focalizzata su tre varietà locali: Malvasia Istriana, il Terrano e Moscato Bianco. 22 ettari di proprietà, situati a 400 metri sul livello del mare. Vigneti terrazzati che godono di particolari condizioni microclimatiche che conferiscono alle uve raccolte un carattere di accentuata mineralità, freschezza e piena espressione varietale.

La Vigna

Terreno configurazione terrazzata e terreno bianco. Tipologia del terreno: carbonatico, marnoso

Esposizione

Allevamento

Densità imp. 4,8t/ha

Il Vino

Tipologia

Provenienza Istria Centrale - Croazia

Uve Malvasia Istriana 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vinificazione: selezione manuale delle uve, fermentazione in acciaio, macerazione 20 giorni. Temperatura di fermentazione: 17 - 19 °C. Affinamento: 12 mesi in rovere di Slavonia da 2000L. Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Sensazioni Anno Domini Malvazija si presenta con un colore giallo dorato, intensità pronunciata, profumo fine e gradevole. In apertura dominano note speziate di pepe bianco, curcuma, elementi fruttati più maturi di frutta bianca (pere, pesche, mele) sentori erbacei di alloro, rosmarino, cera d'api, pere mature, mele cotogne, eteree note balsamiche, anice, tabacco e infine sfumature floreali. Vino dai tannini fini, asciutto e fresco. Intensità gustative equilibrate e pronunciate, qualità fine, riflette in modo permanente l'odore percepito in precedenza al naso nel retrogusto.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821