



ACQUISTATO IL

Malvasia Istarska 2021

2021

Finezza, eleganza e complessità



Svinando

La Malvasia non è un semplice vitigno. E' più che altro una vasta famiglia di vitigni, con caratteristiche anche piuttosto differenti. La versione istriana, in particolare, è, tra le diverse varietà a bacca bianca, quella ideale per produrre vini non aromatici, ma dotati di grande finezza, eleganza e complessità. Benvenuti, azienda familiare di origine Croata, valorizza questo nobile vitigno proponendolo in una versione super tradizionale, affinata per 6 mesi in contatto con i propri lieviti in vasche di acciaio, prima di essere imbottigliata e lasciata riposare per un breve periodo in cantina. Si scopre così un bel vino caratterizzato da un colore giallo paglierino. Al naso pronunciate note di mela verde e pesca, seguite da una nota floreale che richiama l'acacia. In bocca è secco, freschissimo e dotato di una grande mineralità. Vino nel suo complesso ben equilibrato, ha una pronunciata intensità e persistenza, segno inequivocabile di una grande qualità. Questa Malvasia "Istarska" si sposa bene con risotti dal sapore delicato. Ottima con quello con zucchine e gamberi, per esempio, ma anche con piatti leggeri di carne bianca, come il pollo, o di pesce e verdure. Da provare, infine, con i classici frutti di mare e con i formaggi freschi.

"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, argilloso

Esposizione Allevamento Densità imp.

7 t/ha

Il Vino

Tipologia Provenienza

Istria Centrale - Croazia

Uve

Malvasia Istriana 100%

Gradazione

13% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 2 anni

Abbinamento

Aperitivo, Menu di carne, Menu di pesce

Vinificazione

Selezione manuale delle uve, fermentazione in acciaio tra 14-16°C. Maturazione: 6 mesi sui lieviti in acciaio. Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Sensazioni

La Malvasia si presenta con un bel colore giallo paglierino. Al naso pronunciate note di mela verde e pesca seguito da una nota floreale di acacia. Secco, ornato di bella freschezza e grande mineralità. Vino equilibrato con pronunciata intensità gustativa, persistenza e fine qualità. Nel retrogusto riappare una nota di mela verde.

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