



ACQUISTATO IL .....

"Etichetta Blu" Malvasia Collio DOC 2024

2024

## Eleganza e complessità



*Svinando*

Il Collio DOC Malvasia Etichetta Blu di Doro Princic nasce nel cuore del Friuli, a Cormons (GO), una zona considerata tra le più vocate d'Italia per la produzione di vini bianchi di alta qualità. Qui i suoli sono marnosi, ricchi di minerali, mentre il clima è influenzato dalla vicinanza delle Alpi e del Mare Adriatico. Questa combinazione crea condizioni ideali per la coltivazione della Malvasia Istriana, un vitigno che qui esprime tutta la sua eleganza e complessità. La vendemmia è manuale, effettuata nelle ore più fresche del mattino per preservare l'integrità delle uve. In cantina, le uve vengono quindi sottoposte a una pressatura soffice, e il mosto fiore, ossia la parte più pregiata del succo, viene fatto fermentare a temperatura controllata. Al termine di questo processo, il vino affina sulle fecce fini per almeno 8 mesi, acquisendo struttura, complessità e una piacevole rotondità. La Malvasia Etichetta Blu di Doro Princic si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, segno della sua freschezza e vitalità. Al naso rivela un bouquet ampio e aromatico, con note di albicocca, pesca e una leggera sfumatura di rosa. In bocca è fragrante, con un finale che ricorda la mela, e una piacevole mineralità che lo rende elegante e persistente. Ottima già oggi, questa Malvasia ha un ottimo potenziale di invecchiamento. Se conservato correttamente evolve in cantina anche per 5-10 anni. Sulla tavola accompagna piatti di pesce, in particolare crostacei e pesce magro. Si sposa bene anche con antipasti di mare, risotti delicati e formaggi freschi.

La cantina Doro Princic è una bella realtà del Collio, una delle zone più rinomate del Friuli Venezia Giulia per la produzione di vini di alta qualità. Fondata nel 1950 da Isidoro Princic, affettuosamente chiamato "Doro", l'azienda ha svolto un ruolo fondamentale nello sviluppo e nella promozione dei vini del territorio. Doro, vignaiolo autodidatta, iniziò ad imbottigliare i suoi primi vini nel 1952, distinguendosi come uno dei pionieri nel valorizzare le potenzialità enologiche del Collio. La sua visione e dedizione lo portarono a essere una figura centrale nel Consorzio del Collio DOC, contribuendo significativamente alla crescita e al riconoscimento della denominazione. Oggi, l'eredità di Doro è portata avanti dal figlio Alessandro, noto come Sandro, che insieme alla moglie Grazia e al figlio Carlo, continua a promuovere le autentiche tradizioni del territorio. La famiglia gestisce con passione e competenza circa 12 ettari di vigneti situati nella località di Pradis, tra Capriva e Cormons, considerata uno dei micro-terroir più vocati dell'intera denominazione.

La filosofia produttiva della cantina si basa su un'attenta cura delle viti e su pratiche enologiche rispettose dell'ambiente e del territorio. Il vino è prodotto in cantina a temperatura controllata, affinato sulle sue fecce fini per almeno 8 mesi prima di essere imbottigliato.

### La Vigna

**Terreno** in prevalenza marnoso

**Esposizione** sud-est

### Allevamento Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Friuli Venezia Giulia

**Uve** malvasia istriana 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5-10 anni

**Abbinamento** menù di pesce, crostacei e pesce magro

### Vinificazione

Vendemmia manuale. Vinificazione: le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche del mattino. In cantina avviene la pressatura soffice del mosto fiore, che viene poi fermentato a temperatura controllata. Il vino è affinato sulle sue fecce fini per almeno 8 mesi prima di essere imbottigliato.

### Sensazioni

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo dal bouquet ampio, aromatico, ricorda l'albicocca e la pesca con una leggera nota di rosa. Il sapore è fragrante con un tocco di mela sul finale.

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