ACQUISTATO IL .....

"Etichetta Blu" Malvasia Collio DOC 2025 2025



Eleganza e complessità

Il Collio DOC Malvasia Etichetta Blu di Doro Princic nasce nel cuore del Friuli, a Cormòns (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 fatta 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 Cormòns, considerata uno dei micro-terroir più vocati dell'intera denominazione. La filosofia produttiva della cantina si basa su un'attenta cura delle vigne e sul rispetto dell'ambiente, con pratiche enologiche che enfatizzano la qualità delle uve. Le uve vengono raccolte a mano, a piena maturazione, per garantire la massima concentrazione di aromi e sapori. Doro Princic produce una gamma di vini che riflettono la diversità del territorio, dai bianchi freschi e aromatici ai rossi strutturati e complessi. Tra i vini più rappresentativi della cantina troviamo il Collio Bianco, un blend di Friulano, Ribolla Gialla e Malvasia Istriana, e il Collio Rosso, un blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Entrambi i vini sono caratterizzati da una grande eleganza e da una notevole capacità di invecchiamento. Doro Princic è anche nota per la sua produzione di vini dolci, come il Picolit e il Ramato, che rappresentano l'eccellenza della tradizione enologica friulana. Grazie alla sua dedizione alla qualità e alla sostenibilità, la cantina Doro Princic è diventata un punto di riferimento per gli amanti del vino che cercano autenticità e raffinatezza.

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 raccolte a mano, a piena maturazione, nelle ore più fresche del mattino. In cantina avviene la pressatura soffice delle uve per il mosto fiore, che poi viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Affinamento: il vino rimane 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 fragante 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