



ACQUISTATO IL

Malvasia Collio DOC 2024

2024

Secco e minerale



La tenuta di Villa Russiz sorge a Capriva del Friuli, in un contesto dove la viticoltura è intrecciata a un destino filantropico unico. Fondata nel 1868 dal conte Theodor de La Tour e dalla moglie Elvine Ritter von Zahony, l'azienda destina da sempre parte dei suoi proventi al sostegno di una casa famiglia per minori. Villa Russiz coltiva le proprie vigne di Malvasia con un'ottima esposizione, garantendo una maturazione omogenea e ricca. In cantina si parte con una pressatura soffice e la fermentazione in vasche di acciaio a temperatura rigorosamente controllata. Il vino poi riposa sui propri lieviti per almeno sei mesi. Questo affinamento "sur lie" serve a dare corpo e a stabilizzare gli aromi naturali del vitigno, evitando che svaniscano troppo in fretta. Nel calice il colore è un giallo paglierino scarico, quasi brillante, con riflessi che virano verso il platino. Al naso si apre con un ventaglio di profumi puliti: spiccano il pepe bianco, la salvia fresca e un tocco di frutta a polpa bianca come la pesca tabacchiera. L'assaggio è una sferzata di energia. La freschezza è immediata, ma viene subito raggiunta da una sensazione quasi burrosa e da una scia salina che ricorda l'aria di mare. È un vino che dà grande soddisfazione, senza mai risultare pesante. Gli abbinamenti sono la parte più divertente. La sua naturale speziatura rende questa Malvasia impeccabile con i piatti della cucina asiatica, come un sushi di qualità o dei gamberi in tempura. Funziona bene con i primi piatti della tradizione friulana, come i cjarsons alle erbe, o con un branzino al sale.

Villa Russiz, cuore e anima del Collio goriziano. Ci troviamo a Capriva del Friuli, in un territorio dove le colline sembrano disegnate apposta per accogliere la vite. Qui Villa Russiz racconta una storia straordinaria che dura da oltre 150 anni. Tutto ebbe inizio nel 1868, grazie a un incontro che sembra uscito da un romanzo: quello tra il nobile francese Theodore de La Tour e l'austriaca Elvine Ritter von Zahony. Fu Theodore, con la sua competenza agronomica e una visione decisamente d'avanguardia per l'epoca, a intuire che queste colline avevano un potenziale enorme. E fu sempre lui a introdurre vitigni francesi che oggi consideriamo "di casa" nel Collio, rivoluzionando la viticoltura locale. Alla morte del marito, la contessa decise di trasformare la tenuta in una fondazione per aiutare i bambini in difficoltà, creando un istituto che ancora oggi è attivo e sostenuto proprio dalle vendite del vino. Acquistare una bottiglia di Villa Russiz, dunque, non è solo un piacere per il palato, ma un gesto che sostiene concretamente una missione umanitaria. In vigna si lavora con un rispetto profondo per l'ambiente, mentre in cantina l'obiettivo è la purezza. Non si cerca l'artificio, ma l'eleganza. I bianchi dell'azienda sono celebri per la loro longevità e struttura: dal Sauvignon al Friulano, passando per il Pinot Bianco, ogni vino racconta la freschezza delle colline friulane.

La Vigna

Terreno	terreno interamente marnoso
Esposizione	esposizione variabile
Allevamento	guyot e allevamento a doppio capovooolto (cappuccina)
Densità imp.	4000-5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	malvasia 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne, Menù di pesce

Vinificazione Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. In breve tempo giungono in cantina, dove viene fatta una pressatura soffice delle uve intere. Il mosto viene così ottenuto, dopo un primo travaso, viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Il vino rimane quindi sulle sue fecce fini per 8-9 mesi e poi imbottigliato.

Sensazioni Giallo paglierino con riflessi verdognoli, bouquet ampio, aromatico; emergono i fiori bianchi e le note speziate: il pepe rosa e nero "la fa da padrone". All'assaggio la mineralità è incredibile.

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