

Iskra Marina

Abruzzo Malvasia DOC



MASCIARELLI

Scheda Tecnica

Nome

Abruzzo Malvasia DOC Iskra Marina

Titolo alcolometrico

13% Vol.

Uve

Malvasia Istriana 100%

Prima annata di produzione

2017

Comune di produzione e altimetria dei vigneti

Loreto Aprutino 350m slm

Esposizione del vigneto

Nord/Ovest

Tipo di terreno del vigneto

argilloso - sabbioso

Sistema di allevamento

Guyot

Densità dell'impianto

5700 piante per ettaro

Resa per ettaro

80 q.li

Età delle viti di produzione

13 anni

Epoca della vendemmia

Prima settimana di settembre

Vinificazione

selezione manuale grappoli, criomacerazione in pressa e vinificazione in tino troncoconico di rovere francese, affinamento sulle fecce per 18 mesi, segue affinamento in bottiglia

Capacità di invecchiamento

Sebbene la prima annata di produzione sia piuttosto recente e perciò non disponiamo di uno storico delle vecchie annate, prevediamo un ottimo potenziale di invecchiamento

Temperatura di servizio ottimale

10-12°C

Masciarelli Winery

Scheda Organolettica

Limpido, colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Bouquet intenso, complesso, note floreali e idrocarburiche. Fresco, equilibrato e salino.

Abbinamenti

Sushi

+ appendice —