



Denominazione

DOC Carso

Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

Varietà delle uve

100% Malvasia

Tecnica di Produzione

Raccolta e selezione manuale delle uve. Pressatura soffice dei grappoli, fermentazione alcolica e successivo affinamento *sur lie* in acciaio.

Caratteristiche

organolettiche

Colore Giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Profumo Al naso elegante ed intenso con note floreali e fruttate, come la pera. Si aggiungono piacevoli sentori minerali tipici del *terroir* carsico.

Gusto Ottima

corrispondenza gusto-olfattiva. Vino elegante, con una nota sapida e pepata tipica del varietale. Intenso e persistente.

Consigli del produttore

Ottimo complemento a primi piatti di verdure o frutti di mare, ideale con pesce alla griglia. Temperatura di servizio di 10-12 °C.



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



CASTELVECCHIO

Vigneti in Sagrado dal 1750

castelveccchio.com