



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

Questa selezione **Dileo** nasce dalle vigne più vecchie della tenuta. Dopo un'attenta selezione manuale, le uve vengono pressate in maniera soffice. La fermentazione ed il successivo affinamento sur lie si svolgono in botti troncoconiche di cemento non rivestite.

Caratteristiche

organolettiche

Colore Giallo paglierino

carico con riflessi verdognoli.

Profumo Ampio ventaglio aromatico con sentori floreali ai quali di

aggiungono sentori fruttati, come la mela e l'albicocca. *Gusto* Ricco e persistente. Minerale e sapido con finale fruttato.

Consigli del produttore

Vino bianco strutturato ottimo con antipasti di pesce e crostacei. Piacevole compagno anche per i primi piatti, come zuppe e risotti. Per meglio cogliere le sfumature di questa originale **Malvasia Dileo**, si consiglia una temperatura di servizio di 10-12 °C.



75 cl.
1,5 l

IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



CASTELVECCHIO

Vigneti in Sagrado dal 1750

castelvecchio.com