LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Malvasia
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Borgo Di Colloredo
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Terre degli Osci
Cépages	100% malvasia bianca
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Les frères Di Giulio sont aux commandes du Borgo di Colloredo. Enrico se charge de la vinification alors que Pasquale surveille le travail dans les vignobles. Les 80 ha de terre aux alentours de Campomarino sont plantés de cépages locaux et internationaux. Typique pour la région, la DOC Falanghina del Molise, un vin blanc frais issu du cépage du même nom, et un pur malvasia commercialisé comme IGP. La gamme des rouges débute avec un sangiovese fruité, une IGP, suivi par un DOC Molise à base de montepulciano, et se termine par un puissant DOC Biferno Rosso, un assemblage de montepulciano (70-80 %) et aglianico provenant des meilleures parcelles et élevé sur bois. La Malvasia a une couleur intense jaune paille. Le nez est très fruité et se prolonge en bouche par un bel équilibre et beaucoup de fraîcheur.
Servir sur	apéritif, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Campomarino, vignoble planté en 1980. Entre 100 et 120m d'altitude. Terrain argileux de structure moyenne.
Rendement	Densité : 1.800 pieds/ha - Rendement : 100 hl/ha
Vendange	entre le 30 septembre et le 10 octobre
Vinification	Vinification thermocontrôlée classique en cuve inox.
Elevage	-
Analytique	Alc. 13% vol. - Acidité 5,5 g/l - Ph 3:40
Production	30.000 bouteilles