

Vino bianco autoctono dal *colore* paglierino con riflessi dorati. *Profumo* nitido, molto delicato, ricorda fiori e frutti. *Sapore* fresco, equilibrato, molto persistente, sposa bene i piatti di pesce e formaggi grassi, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef.
Temperatura di servizio 10-12°C

Native white wine, straw *colour* with golden glints. Well defined, very delicate *nose* redolent of flowers and fruit. The fresh, balanced *palate* lingers at length. A fine accompaniment to fish and full-fat cheeses. Will enhance sommeliers' and chefs' suggested food and wine pairings.
Serving temperature 10-12°C

Malvasia





Simon di Brazzan

Quattro generazioni una sola passione

Vino

Malvasia

Zona D.O.C.

Isonzo del Friuli

Comune

Cormons frazione Brazzano

Terreni

Terreni alloctoni di tipo alluvionale, dotati di ottima drenabilità e buona fertilità, irrigui ottimali per la coltivazione della vite.

Superficie

0,35 ettari situati a Brazzano

Anno di impianto

Vigna Malvasia (1968)

Forma di allevamento

Piegamento dei due tralci orizzontali.

Numeri ceppi per ettaro

3.000-3.500

Operazioni colturali

Inerbimento a file alterne, a seconda dell'andamento stagionale si eseguono diradamenti mirati per mantenere costante la produzione per ceppo.

Defogliazione delle foglie più vecchie in prossimità dei grappoli per preservare la sanità delle uve e completare la maturazione.

Produzione

70/80 quintali per ettaro

Uve da cui proviene

Malvasia

Epoca della vendemmia

Ultima quindicina di ottobre

Vendemmia

Manuale, in cassetta con cernita delle uve

Vinificazione

Di tipo tradizionale, si parte dalla:

1. Diraspatura delicata delle uve e abbattimento della temperatura del diraspato tramite scambiatore di calore
2. Macerazione in pressa delle bucce per 24-36 ore
3. Pressatura soffice
4. Pulizia del mosto tramite decantazione naturale a freddo
5. Fermentazione con temperatura controllata
6. Contatto prolungato del vino sulle fecce di fermentazione

Wine

Malvasia

DOC zone

Isonzo del Friuli

Municipal territory/ies

Cormons, Brazzano district

Soil

Alluvial allochthonous soil with excellent drainage and good fertility; sufficient rainfall appropriate to vine growing.

Extension

0.35 hectares in the Brazzano district

Year vineyard planted

Malvasia vineyard (1968)

Vine-training system

Arching of the two horizontal canes.

Vines per hectare

3,000-3,500

Vine management

Grass between alternate rows. Bunch cutting, according to the season, to maintain a consistent yield per vine. Old leaves near the grape bunches are removed to keep the grapes healthy and complete ripening.

Production

7000-8000 kg per hectare

Grape varieties

Malvasia

Harvest period

Last fortnight in October

Harvest method

Manual, the selected bunches are transferred to small crates

Vinification

Traditional, starting with:

1. Careful destemming; a heat exchanger is used to cool the destemmed grapes
2. Skins macerated in a press for 24-36 hours
3. Soft pressing
4. The must is cleaned using the cold settling method
5. Temperature-controlled fermentation
6. Wine left in contact with lees for a long period