



MALVASIA VILLA DUGO 2017



Denominazione	D.O.C. Friuli Isonzo
Tipo di terreno	Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Metà settembre
Gradazione	12,5%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Giallo paglierino, al naso le note fruttate completano un bouquet prevalentemente floreale e speziato. In bocca è fresco, morbido con un finale aromatico lungo e piacevole. Vino equilibrato e aromatico, ben si accosta a piatti mediamente speziati, grandi crostacei.