

STURM

Malvasia

Sole, terra, frutto.
Profumi di Adriatico.



uve
malvasia

20
anni
età media vigneti

Sturm: structure and nature.

RISALENDO IL MEDITERRANEO IN BARCA FRA LA COSTA DALMATA DA UN LATO E QUELLA ITALIANA DALL'ALTRO, SI ENTRA IN ADRIATICO. LO FACEVANO GIÀ I GRECI. UN TAPPETO AZZURRO SUL QUALE IL VENTO ODORA DI TIMO, DI SALE E DI ROSMARINO. LA NOSTRA MALVASIA È PICCANTE E BALSAMICA. FRESCA COME UNO SCHIZZO D'ACQUA DI MARE SULLA PELLE, IN PIENA ESTATE.

Segno zodiacale: pesci.

Colore preferito: verde salvia, di erbe estive sul davanzale.



UVE

Malvasia

VIGNETO

Età media vigneti: 20 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: settembre

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo.

Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (14-16°C). Segue l'affinamento sui lieviti per alcuni mesi e l'imbottigliamento.

SENSAZIONI

Asciutta, suadente ma verace. Freschezza che ti porta verso il mare. Testarda e irresistibile, come è nel suo carattere di vera Malvasia. Ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso conquista con le sue note pepate e le seduzioni delle erbe mediterranee che porta con sé: il rosmarino, la salvia, il timo.

Al palato una nota balsamica e officinale, fatta elegante dalla bella e giusta acidità.

ABBINAMENTI

Ama il pesce. È vino che sgrassa, per questo adora in particolare i crostacei, anche crudi, per non dire dei molluschi. Conosce da tempo immemore tutte le ricette della costa, da Trieste a Dubrovnik: ha flirtato mille e mille notti con code di scampi crude e inaffiato "capesante", disperso i suoi profumi sui tartufi di mare nelle taverne della Croazia.

Si dice che più di una volta la nostra Malvasia si sia lasciata sedurre da un brodetto di pesce Dalmata o da un virile trancio di tonno fresco pescato a largo di Sebenico, e servito poi con fichi e rametti di rosmarino!

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 11°C

S T U R M