



# LE FAVOLE

*Tenute Cadorin*

*Bosco Bando* NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'È CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

## MALVASIA

FRIULI

*Denominazione di Origine Controllata*

TIPO DI VINO	BIANCO.
VITIGNO	MALVASIA 100%.
DENOMINAZIONE	DOC FRIULI.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) VIGNETO BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	0,85 ETTARI.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT. REINNESTO DI UNA SELEZIONE MASSALE DEL 1967.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.500 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	80 QUINTALI.
TERRENO	ARGILLOSO RICCO DI SALI MINERALI.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	UTILIZZO DI MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. PRESSATURA SOFFICE CON PRESSA PNEUMATICA E SUCCESSIVA FLOTTAZIONE PER UNA VELOCE CHIARIFICA DEL MOSTO. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI. AFFINAMENTO E SOSTA SUI LIEVITI PER 6 MESI.
MATURAZIONE	6 MESI IN ACCIAIO.
INVECCHIAMENTO	2 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	GIALLO PAGLIERINO INTENSO.
SENSAZIONI OLFATTIVE	TONI INTENSI DI ALBICOCCA PESCA E SUSINA; LIEVI SFUMATURE DI MELA COTOGNA E SALVIA.
PALATO	PIACEVOLE E PERSISTENTE; CORPO STRUTTURATO CON UN'EQUILIBRATA ACIDITÀ E MINERALITÀ.
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI DI PESCE, SECONDI DI PESCE E FORMAGGI FRESCHI.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C

