

Malvasia Villa Minelli

PROPRIETARIO: Edizione srl

MANAGER: Massimo Zambon

ENOLOGO/CONSULENTE: Daniele Dal Secco
seguito da Francesco Serafini

LA VIGNA

UBICAZIONE: nei comuni di Ponzano Veneto e Villorba, posti nel cuore della pianura della Provincia di Treviso

SUPERFICIE: 1 Ha

TERRENO: sciolto e con uno scheletro importante, ghiaioso

IL VITIGNO

UVE: Malvasia istriana a grappolo spargolo 100%

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 60 anni (vigna storica)

DENSITÀ CEPPI/Ha: 2.000

ESPOSIZIONE: pianura con filari disposti nord-sud

TIPO DI POTATURA: Sylvoz e pergola veneta

CARICO MEDIO: 5 Kg/ceppo

RESA UVE (q/Ha): 100

GESTIONE DELLA VIGNA: lotta guidata e possibilità di irrigare

OPERAZIONI SULLE VITI: defogliazione, cimature, spollonature, lavorazione della fila per evitare l'uso di diserbanti

VENDEMMIA/ VINIFICAZIONE

Manuale in cassa da 15 Kg fatta in un'unica soluzione. Cernita dell'uva prima in vigneto e poi su tavolo vibrante in cantina, diraspatura, pigiatura soffice a rulli, macerazione brevissima a freddo con ghiaccio secco e successiva fermentazione con basso tenore di anidride solforosa a temperatura controllata. Permanenza sulla feccia fine per 6 mesi, affinamento di circa 3 mesi in bottiglia.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2012



LA CANTINA

Una moderna cantina che permette la vinificazione in partite separate. Vasche in acciaio inossidabile con il controllo della temperatura. Sistema di raffreddamento che consente una perfetta macerazione prefermentativa a freddo per tutte le partite se necessario. Una pressa pneumatica dotata di sistema di gas inerte dove il volume della pressa può essere adattato sulla base del numero di partite. Questa tecnica permette una pressatura costante e più delicata.

**MALVASIA
VILLA MINELLI
2013**

Annata calda e un poco siccitosa verso la vendemmia, gestita con attenzione all'irrigazione nella fase pre-raccolta, così da avere un prodotto perfettamente maturo. Uve ricche di aromi varietali, mineralità e struttura.

PRODUZIONE: 4.300 bottiglie

GEMMAZIONE: 15-20 marzo

PIENA FIORITURA: primi di giugno

METÀ INVAIATURA: metà luglio/inizio agosto

VENDEMMIA: 20 settembre

DATI ANALITICI: gradazione alcolica: 12% vol.; acidità totale: 5.2 g/l; zuccheri residui: < 2 g/l; pH: 3.26

NOTE DEGUSTATIVE: è vino giallo paglierino e luminoso, con ottimo equilibrio tra consistenza e scorrevolezza. Al primo naso è intenso e “quasi” aromatico con sentori fruttati di pesca matura, melone, per aprirsi poi a fiori di camomilla e piccole note di salvia. L'attacco in bocca è subito morbido e caldo su fondo di eccellente freschezza e persistente sapidità; poi con l'apertura verso un croccante morso a frutta gialla matura; il lungo e morbido finale è estremamente equilibrato ed armonico.