

Collio "Soluna" di Malvasia DOC – Livon



**LA VIGNA:**

- Zona di produzione: Situato in località Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio
- Vitigno: Malvasia
- Tipo di terreno: Marne eoceniche
- Forma di allevamento: Cordone speronato di 40 anni
- Vendemmia: Effettuata interamente a mano in cassette, le uve rimangono ad appassire per 10 giorni sotto il sole e sotto la luna, da qui il nome "Soluna", con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione
- Vinificazione: La fermentazione avviene in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 16°C. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa sei mesi mantenendolo ad una temperatura costante. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

**IL VINO:**

- Colore: Giallo dorato chiaro
- Profumo: Intenso, dall'aroma caratteristico ed elegante
- Gusto: Morbido, pieno, generoso, distinto.