

Time Machine.

“Per l'affinamento con metodo perpetuo, la Malvasia sfoggia qui la sua bellezza minerale che s'unisce alla struttura dello Chardonnay e alla complessità di Riesling e di Friulano. Un blend che sfida il tempo e vuol recuperare memorie antiche •



DOC Friuli Bianco

40% Malvasia Istriana, 34% Chardonnay,
16% Riesling, 10% Friulano



Vigneto

- Anno d'impianto: 1990
- Densità d'impianto: 4400 piante/ha 2.5m X 0.9m
- Sistema di allevamento: guyot bilaterale



Suolo

Franco, 30% scheletro, inerbimento permanente



Raccolto

Manuale, metà Settembre



Vinificazione

- Macerazione: 24h in ambiente riducente, chiarifica statica
- Fermentazione primaria: lieviti selezionati
- Fermentazione secondaria: non svolta



Affinamento

- Tonneaux 500L, ciliegio non tostato, gelso non tostato, rovere francese tostatura media
- 8 mesi metodo perpetuo, a contatto con le fecce nobili
- Bâtonnages settimanali