



# SCUBLA

## MALVASIA "LO SPEZIALE"

Classificazione  
V.Q.P.R.D. D.O.C.  
Friuli Colli Orientali

Uve  
**100% Malvasia Istriana.**

Posizione e vigneti  
**Terreni marnosi collinari: vigneti ubicati a sud, allevamento a guyot,  
5.000 ceppi per ettaro.**

Vendemmia  
Manuale, dopo metà settembre; 55-60 quintali per ettaro.

Vinificazione  
Uve intere in pressatura soffice; dopo la decantazione a bassa temperatura  
il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche inox  
e rimarrà per circa 8 mesi sui residui dei lieviti.

Gradazione  
**13-13,5%**

Acidità  
6-6'5 g/l

Caratteristiche organolettiche  
Colore giallo paglierino, profumo aromatico. Corpo composito fresco  
e fruttato, con finale spiccatamente morbido **e sapido.**

Abbinamenti  
Adatto a primi e preparazioni di pesce con gamberi e scampi.

Produzione media annua  
2,000 bottiglie.