

ČOTAR

MALVAZIJA

Kras , Slovénie



Disponibilité Importation privée

Humain Brancko et Vasja Cotar

Millésime 2016

Appellation Krast PTP

Sols Roche calcaire et Terra Rossa

Orientation Variable

Cépages 100% Malvasija

Viticulture Biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 6 500 pi/ha

HI/Hect 40 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification 5 jours de macération sur les peaux en cuves ouvertes

Levures Indigènes

Élevage 20 mois en barriques neutres. Aucun ajouts de sulfites

Alcool 11.9% alc./vol.

Sulfites 10 mg/l

Sucre 1.6 g/l

Acidité 6.2 g/l

Couleur Orange profond

Dégustation Malgré l'apparente macération pelliculaire, ce vin reste tout de même très fin. Un nez délicat rappelant la marmelade et la cerise de terre. En bouche, la cerise de terre et l'abricot séché laissent place à des tanins présents mais racés.

Température De Service 12-15°C

BOIRES