

Nom	Malvasia Molise
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Borgo Di Colloredo
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Terre degli Osci
Cépages	100% malvasia bianca
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	Les frères Di Giulio sont aux commandes du Borgo di Colloredo. Enrico se charge de la vinification alors que Pasquale surveille le travail dans les vignobles. Les 80 ha de terre aux alentours de Campomarino sont plantés de cépages locaux et internationaux. Typique pour la région, la DOC Falanghina del Molise, un vin blanc frais issu du cépage du même nom, et un pur malvasia commercialisé comme IGP. La gamme des rouges débute avec un sangiovese fruité, une IGP, suivi par un DOC Molise à base de montepulciano, et se termine par un puissant DOC Biferno Rosso, un assemblage de montepulciano (70-80 %) et aglianico provenant des meilleures parcelles et élevé sur bois. La Malvasia a une couleur intense jaune paille. Le nez est très fruité et se prolonge en bouche par un bel équilibre et beaucoup de fraîcheur.
Servir sur	apéritif, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Campomarino, vignoble planté en 2000/2005. Entre 120 et 150m d'altitude. Terrain argileux de structure moyenne. Orientation nord-est.
Rendement	Densité : 14.000 kg/ha - Rendement : 100 hl/ha.
Vendange	Deuxième moitié de septembre.
Vinification	Vinification thermocontrôlée classique en cuve inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Eleavage	6 mois en cuves inox.
Analytique	Acidité totale: 5,50 g/l - pH: 3,40
Production	30.000 bouteilles

