

Naam	Malvasia Molise
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Borgo Di Colloredo
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Terre degli Osci
Druivensoorten	100% malvasia bianca
Alcoholpercentage	13,50% vol
Omschrijving	Aan het roer van Borgo di Colloredo staan de broers Di Giulio. Enrico neemt het wijnmaken voor zijn rekening, terwijl Pasquale toeziet op het werk in de wijngaard. De 80 hectare wijngaarden rond Campomarino zijn beplant met zowel lokale als internationale druivensoorten. Typisch voor de regio is de frisse witte DOC Falanghina del Molise, die wordt gemaakt van de gelijknamige variëteit, en een pure malvasia die op de markt verschijnt onder IGP-vlag. Het gamma rode wijnen begint met een fruitige sangiovese – een IGP –, gevolgd door een DOC Molise gemaakt van montepulciano, en wordt afgesloten met de krachtige DOC Biferno Rosso, een houtgerijpte blend van montepulciano (70-80%) en aglianico uit de beste percelen. De Malvasia heeft een strogele kleur met een groene schittering. De neus is fruitig wat zich verder zet in de smaak. Een mooi evenwicht met veel frisheid.
Serveren bij	aperitief, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Campomarino, wijngaard aangeplant in 2000/2005. Noord-oostelijke oriëntatie, gelegen op 120-150m hoogte. Kleiachtige bodem.
Opbrengst	14.000 kg/ha - 100 hl/ha.
Oogst	Tweede helft van september.
Vinificatie	Temperatuurgecontroleerde vinificatie in inox vaten.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	6 maanden in inox vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,50 g/l - pH: 3,40
Productie	30.000 flessen

