

Malvasia Chàos 2023

Venezia Giulia IGT



Alle prime luci dell'alba il sole si affaccia a riscaldare gli acini di questa vigna ormai quasi secolare, la Malvasia si tinge d'oro, portando questa sfumatura nel calice.

Due passi su queste terre rosse, dove le radici si allungano nella loro incessante ricerca, e il respiro si calma lasciando lo spazio per il profumo di quei fiori gialli che costellano la vigna, dapprima timido, poi più potente: la rosa gialla sboccia e la mimosa dolce richiama le api, giusto il tempo di assaporare il ricordo del miele ed ecco che l'aria tersa del mattino evoca la freschezza del bosco con balsamici echi di muschio.

Altri due passi e giunge al naso il profumo delle merende antiche che hanno scandito i tempi del lavoro del vigneto: il morso succoso a una pesca matura, l'albicocca spaccata durante gli sfrondamenti estivi, l'olio essenziale sprigionato dal mandarino sbucciato nelle fredde giornate di potatura invernale, quando il vento salato che arriva dal mare sferza la pianta e l'uomo.

La Malvasia ci racconta questa storia e l'assaggio si fa avvolgente come un ricordo, accarezza il palato, scalda e abbraccia tenendo ben salda la sua anima leggera e rinfrescante.

Il finale di questa storia, di questo sorso, è la magia racchiusa in un cristallo di sale, che fa venire voglia di ricominciare il racconto da capo.

Abbinare a quella persona conosciuta in un istante e ricordata per sempre.

Azienda Agricola
Brumat Gabriele

Malvasia Chàos 2023

Venezia Giulia IGT

Luminosa e tenue veste oro. Il naso apre su fiori carnosi che richiamano la tonalità dorata: mimosa, rosa gialla e calendula scivolano su sentori che arrivano al miele; toni rinfrescanti e balsamici di muschio e mentuccia si fondono con succose sensazioni di pesca gialla e albicocca, spolverate da un soffio di scorza di mandarino; a fare da sfondo tonalità saline e salmastre. Attacco gustativo glicerico e avvolgente, perfettamente equilibrato da un'acidità ben integrata e senza spigoli. Corpo pieno e vellutato corroborato dal piacevole calore alcolico. Finale nettamente sapido con intensi richiami floreali.

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Venezia Giulia Orientale,
Medea.

UVE

Malvasia.

ETÀ VIGNETI

70 e 5 anni.

TERRENI E CLIMA

La zona geografica, delimitata ricade nella parte Orientale della regione Friuli Venezia Giulia in Provincia di Gorizia, si presenta come un altopiano dolcemente digradante dalle colline del Collio e del Carso verso il mare Adriatico.

L'altopiano dell'Isonzo è una finestra aperta ai venti e alle brezze d'origine marittima e continentale. La bora fredda e secca proveniente dai Balcani s'alterna allo scirocco caldo e umido che spira dall'Adriatico: una continua modulazione climatica con una prevalente influenza mitigatrice del mare.

Le uve sono coltivate su un terroir molto diversificato. I terreni dell'alta pianura isontina sono principalmente calcarei, fortemente decalcificati, ma non completamente permeabili con presenza di ghiaie rosse e con uno strato terroso ferrettizzato di quasi un metro. Nella bassa pianura isontina e lungo i corsi dell'Isonzo e dello Judrio si nota la presenza di ghiaie bianche. Terreni ghiaiosi, caratterizzati da forte permeabilità, forte aerazione, accentuati processi ossidativi, modesta presenza di humus, debole capacità di trattenuta idrica.

Il buon irraggiamento solare e le sensibili escursioni termiche diurne della zona aiutano la maturazione lenta della vite, che dà uve solide e bilanciate, ricche di gusti e di aromi.

PRIMA ANNATA

2015.

CERTIFICAZIONI



Conversione
Biologica

VIGNETO

Allevamento Guyot semplice.

Densità di circa 4500 piante per ettaro. I vigneti non producono mediamente più di kg 3.5-4 di uva per ceppo.

ANNATA

L'annata 2023 si è caratterizzata da un andamento climatico molto imprevedibile caratterizzato da una prima parte della stagione con piogge frequenti accompagnate anche da fenomeni pesanti con grandinate che hanno colpito a macchia di leopardo un po' tutta la Regione, l'attenzione quindi è stata rivolta soprattutto a contenere in vigneto l'insorgere delle principali malattie (peronospora e oidio). Grazie a interventi mirati e tempestivi siamo riusciti a portare in cantina uve di buona qualità, la vendemmia iniziata a fine agosto con i bianchi. Una generale soddisfazione per i vini che risultano forse un po' magri ma di grande freschezza e bevibilità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I vini fermentano con lieviti selezionati e non in maniera spontanea per evitare fermentazioni complicate. Permanenza sui lieviti selezionati per 4 mesi con bâtonnage settimanali. Malolattica spontanea. Le filtrazioni sono minime e fatte per dare al consumatore finale vino limpido e pulito. Maturazione in acciaio e affinamento in acciaio per almeno 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 5 mesi prima di essere messo in commercio.

DATI ANALITICI

Alcol 13.5% vol.; pH 3,55; Acidità Totale (in acido tartarico) 4,19 g/l.

A TAVOLA

Da sposare con i piatti di pesce e di ortaggi. Da servire a 10-12 °C.

PACKAGING

Bottiglie leggere da 440 gr. e cartone riciclato.