



# LE FAVOLE

*Tenute Cadorin*

## *Bosco Bando*

Nedaleko tiché laguny Marano se nachází Carlino, místo z kontemplativní atmosféry, kde se díky dechu přirozeně setkávají vůně moře a země stálý lehký vánek, který hladí jílovitou půdu a udržuje ji vždy v suchu. Otevírá se svět klid narušovaný magickými sugescemi a absencí typických zvuků civilizace, které sem stále nedorazí. Zde bujně roste vinná réva, o kterou se s láskou starají jisté ruce mužů vína.

## MALVASIA

FRIULI

*Denominazione di Origine Controllata*

TYP VÍNA	Bílé
ODRŮDA	Malvasia
NÁZEV	DOC FRIULI.
OBSAH ALKOHOLU	13,5%
VÝROBNÍ AREÁL	Vinice Carlino (UD) Bosco Bando.
ROZŠÍŘENÍ VINOHRADU	0,85 hektaru.
ROSTLINNÝ SYSTÉM	Guyot. Přeroubování Massale Selection z roku 1967.
HUSTOTA ROSTLIN	4 500 vinic na hektar.
VÝNOS NA HEKTAR	80 centů.
TERÉN	Jíl bohatý na minerální soli.
KLIMA	Větrání se silnými nočními teplotními rozsahy a mírnými srážkami.
SKLIZEŇ	Manuální, když hrozny dosáhnou správné zralosti. Použití moderních nerezových van. Měkké lisování pneumatickým lisem a následná flotace pro rychlé vyčerení moštu.
VINIFIKACE	Fermentace při kontrolované teplotě s vybranými kvasinkami. Stárnutí a odpočinek na kalech po dobu 6 měsíců.
ZRÁNÍ	6 měsíců v tanku z nerezové oceli.
STÁRNUTÍ	2 měsíce v lahvi.
BARVA	Intenzivní slámově žlutá.
ČIHOVÉ POCITY	Intenzivní tóny meruněk, broskví a švestek; jemné nuance kdoule a šalvěje.
CHUŤ	Příjemná a vytrvalá; Strukturované tělo s vyváženou kyselostí a mineralitou.
PÁROVÁNÍ	První chody z ryb, druhé chody z ryb a čerstvé sýry.
TEPLOTA SERVÍROVÁNÍ	10-12 C

