

# MALVASIA DI LEI

## TECHNISCHE ANGABEN



### Bezeichnung

DOC ISONZO 100% Istrianische Malvasia

### Untergebiet

Rive di Giare

### Weinberg

Lorenzon Cassegliano

### Geschichtliche Daten des Weinberges

2 Hektar von Istrianischer Malvasia mit Anlageordnung von 4000-4500 Weinreben pro Hektar in französischer Guyot. Boden mit weißem Kies, der den Boden sehr kalkreich und wasserdurchlässig macht. Erster Jahrgang 2003

### Geschichtliche Hinweise auf den Weinberg

In der Familie der Malvasier besetzt die Istrianische eine Prestige-Position. Der Ursprung der Weinrebe ist eher seltsam und ungewiss; in der griechischen Region des Peloponnes existiert eine Stadt namens Monembasia. Ein Gebiet, das berühmt für seine Weine ist und ein Eroberungsgebiet, das auch der Republik Venedig angehörte. Es scheint wirklich so, dass die Venezianer diesen Weinstock zuerst in Kreta und dann in Italien verbreitet haben. In Istrien gehen die ersten Spuren auf das Jahr 1300 zurück. Die Anbaugengebiete zogen sich von Ronchi del Parenzo, Cittanova bis zum Karst hin, um dann in die Täler des Friauls abzufallen.

### Weinherstellung

Nachdem sie bei dem richtigen Reifungsgrad geerntet werden, werden die Trauben abgepresst und sanft gepresst. Die so gewonnene Kahmmaische wird statisch kalt dekantiert und nachfolgend mit einem vorher (3-4 Tage zuvor) vorbereiteten Gärungsstengel mit den ausgewähltesten Trauben desselben Weinstocks versehen. Es tritt dann ein langsamer Gärungsprozess ein, der in Fässern aus Inox-Stahl bei streng kontrollierter Temperatur (10-12°C) stattfindet. Veredelung in Stahlfässern.

### Geschmacksnoten

Von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Leichter, jedoch klarer Duft, der eindeutig an Muskatnuss und Pfeffer erinnert. Weinartiger und fruchtiger Geschmack, einladend und verlockend.

### Darreichungstemperatur

10-12°C.

### Verwendung

Der Wein hat einen intensiven und wildwüchsigen Geschmack; er kann dem milden Schinken von San Daniele beigeit werden, aber auch entschieden, so wie süßen Geschmäckchen von Risotti und Suppen.

### Kommentar des Herstellers

Sehnsucht nach einer „Sie“ (Lei), die sehr wohl weiß, was sie trinken will! Wir haben diesen Wein unserem aufmerksamsten Publikum, dem weiblichen gewidmet... die vorzügliche Verwendung ist die der Speisung der Seele und Freundschaft. Ein besonderes Glas, das man in Kreis von Freunden trinken sollte.

© Azienda Agricola Lorenzon

Via Cà del Bosco, 16 - Loc. Pieris - 34075 San Canzian d'Isonzo (Gorizia) Italy

tel +39.048176445 - fax +39.0481470000

[ifeudi@ifeudi.it](mailto:ifeudi@ifeudi.it)

[credits](#)

