

Vini *Fermi*

MALVASIA

IGP Venezia Giulia
2026

DISPONIBILE NEI FORMATI:

- bottiglia 75cl
- bag in box 3 litri

UVE:

Malvasia

ZONA DI PRODUZIONE:

Isonzo

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Suolo di origine eocenica composto da una stratificazione alternata di marne e arenarie.

Grado alcolico:

12,5 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10 - 12 °C

NOTE SENSORIALI:

Colore giallo paglierino luminoso. Al naso esprime il tipico corredo aromatico della varietà, con sentori di fiori bianchi, fiori d'acacia e leggere note aromatiche mediterranee. Al palato è fresca, equilibrata e sapida, caratterizzata da una piacevole vivacità che ne esalta la fragranza e la persistenza. Il finale è lungo e persistente, caratterizzato da un ritorno aromatico elegante e da una piacevole impronta sapida.

ABBINAMENTI:

Ottima come aperitivo, accompagna antipasti leggeri, piatti di pesce, crostacei e molluschi. Si abbina bene a preparazioni a base di erbe aromatiche, verdure di stagione e formaggi freschi. Interessante anche con la cucina orientale e piatti leggermente speziati. Si abbina a formaggi freschi e di media stagionatura, piatti a base di erbe aromatiche e specialità della tradizione friulana come il frico.

CONSERVAZIONE:

Custodire in un ambiente fresco e buio, bottiglia stesa e lontana da sbalzi di temperatura. Temperatura ideale: 12 - 16 °C.



POMERIO

Still Wines

MALVASIA

IGP Venezia Giulia
2026

AVAILABLE FORMATS:

- 75 cl bottle
- 3 L bag-in-box

GRAPE VARIETY:

Malvasia

PRODUCTION AREA:

Isonzo

SOIL COMPOSITION:

Eocene-origin soils characterized by alternating layers of marl and sandstone.

ALCOHOL CONTENT:

12.5% vol

SERVING TEMPERATURE:

10–12 °C

TASTING NOTES:

A bright straw-yellow colour. On the nose, it shows the variety's characteristic aromas – white flowers, acacia blossom, and subtle Mediterranean herbal notes. On the palate it's fresh, balanced, and savoury, with a lively character that brings out its fragrance and lingering finish. The finish itself is long, with an elegant aromatic echo and a pleasant savoury edge.

PAIRINGS:

Great as an aperitif, and a natural match for light starters, fish, shellfish, and crustaceans. It also works well with herb-based dishes, seasonal vegetables, and Asian or lightly spiced cuisine. On the cheese front, it suits fresh to semi-aged varieties, and complements traditional Friulian specialties such as frico.

STORAGE:

Store in a cool, dark place, away from sudden temperature fluctuations. Bottles should be kept horizontally. Ideal storage temperature: 12–16 °C.



POMERIO

Stillweine

MALVASIA

IGP Venezia Giulia
2026

ERHÄLTlich IN FOLGENDEN FORMATEN:

- Flasche 0,75 l
- Bag-in-Box 3 Liter

REBSORTE:

Malvasia

ANBAUGEBIET:

Isonzo

BODENBESCHAFFENHEIT:

Böden eozänen Ursprungs mit einer wechselnden Schichtung von Mergel und Sandstein.

ALKOHOLGEHALT:

12,5 % vol.

SERVIERTEMPERATUR:

10–12 °C

SENSORIK:

Leuchtendes Strohgelb. In der Nase zeigt er das typische aromatische Profil der Rebsorte mit Noten von weißen Blüten, Akazienblüten und leichten mediterranen Kräuternuancen. Am Gaumen ist er frisch, ausgewogen und salzig, mit einer angenehmen Lebendigkeit, die seine Frische und Länge unterstreicht. Das Finale ist lang und anhaltend, geprägt von einem eleganten aromatischen Nachklang und einer angenehmen salzigen Note.

EMPFEHLUNGEN:

Hervorragend als Aperitif, passt zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, Krustentieren und Muscheln. Er harmonisiert gut mit kräuterbetonten Gerichten, saisonalem Gemüse und Frischkäse und passt auch zur asiatischen Küche und leicht gewürzten Speisen. Bei Käse eignet er sich für frische bis mittelreife Sorten sowie für traditionelle friaulische Spezialitäten wie Frico.

LAGERUNG:

An einem kühlen, dunklen Ort liegend und vor Temperaturschwankungen geschützt aufbewahren. Idealtemperatur: 12–16 °C.



POMERIO