



CANTARUTTI ALFIERI
CIÀRLOT
MALVASIA FRIULI 2020

VITIGNO: vitigno autoctono - 100% Malvasia

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 0.60.00 in alta collina

EPOCA DI RACCOLTA: solitamente tra il 15 ed il 25 di settembre.

VINIFICAZIONE: in bianco, come avviene per tutte le uve bianche, inoculando lieviti selezionati ed utilizzando tecniche enologiche ed attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto.

FERMENTAZIONE: avviene a temperatura controllata variabile compresa fra i 18 e i 20°C in contenitori d'acciaio inox e si è protrata lentamente per circa 20 giorni. Al termine della fermentazione viene asportata la feccia che nel frattempo si è creata.

AFFINAMENTO: vino imbottigliato dopo 2 anni dalla sua raccolta. Rimane a contatto con i lieviti di fermentazione per oltre 6 mesi dopodiché viene fatto un solo travaso prima dell'imbottigliamento, Nient'altro se non lasciata a maturare in cemento dove il tempo che trascorre la fa maturare ed esprimere.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: presenta colore giallo dorato ricco, caldo. Al naso immediate sono le note di pietra focaia, intense percezioni di idrocarburi amalgamate da note di burro di nocciola, fiori di zagara, mentre al palato è ricca, unta ma fluida e persistente dove permangono note pastose ed equilibrate che ricordano la frutta disidratata e agrumata. Vino dalla incredibile lunghezza ed eleganza.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: è grande il ventaglio di abbinamenti, dal lardo speziato, a primi di pasta ricchi che vedono i formaggi, i funghi ed il tartufo come miglior condimento. Sui secondi non ci sono dubbi: pesci grassi alla piastra e al forno, tagli bianchi di carne e formaggi nazionali e d'oltralpe anche erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 14 °C



PREMIATO
WINE HUNTER
AWARD 2023



SILVER DIPLOMA
WORLD OF
MALVASIA 2024



SILVER MEDAL
92 POINTS
DECANTER 2024



This shows aromas of crushed apples and cooked lemons with hints of herbs and bread dough. Medium-bodied, polished and fruity. A little watery in the middle. Drink now.



90 POINTS
VINOWAY
SELECTION 2025



Bicchieri Consigliato:



AZIENDA CANTARUTTI ALFIERI Società Agricola Semplice Via Ronchi, 9 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)

Tel. 0432756317 Fax. 0432936471 www.cantaruttialferi.it e-mail: info@cantaruttialferi.it