

Malvasia Spumante Dolce



SCHEDA TECNICA

Denominazione

Vino Spumante di Qualità del tipo
Aromatico Malvasia Dolce

Vitigno

Malvasia di Candia aromatica 100%

Gradazione

6% vol

Residuo zuccherino

120 g/l

Temperatura di servizio

4-6 °C

Formato bottiglia

0,75 l Lia

Vigneti

Viticultura esclusivamente di collina.
Altitudini da 220 a 350 metri slm con
terreni di medio impasto caratterizzati da
una vena calcarea profonda

Tecnologia di produzione

Dopo la pigiatura soffice e una criomaccera-
zione pellicolare per 18 ore, la malvasia
fermenta in autoclave con lieviti selezionati
a temperatura di 12-14 gradi fino ad otte-
nere la sovrappressione desiderata, mante-
nendo inalterati gli aromi caratteristici del
vitigno

ANALISI SENSORIALE

Colore

Colore giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo

Al naso è molto aromatico, caratterizzato da
un profumo di frutta fresca e miele con note
sul finale di fiori di arancio e salvia

Sapore

Gusto molto fresco e delicato, naturalmente
dolce

Abbinamenti

Ideale nelle occasioni festa e come accom-
pagnamento di dolci e dessert

