



Malvasia

FERMO

UVA: Malvasia Aromatica di Candia 100%.

GRADI: 12,5 % vol. 750

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice in assenza di ossigeno e fermentazione a temperatura controllata in vasche inox per 4-5 giorni con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: Affinamento di 1 mese in bottiglia.

LONGEVITÀ: 1,5 anni.

COLORE: Giallo tendente all'oro, sfumature lievemente marcate, cromatura intatta, limpida e pulita.

PROFUMO: Particolare la nota aromatica della Malvasia matura, quasi speziata, curiose le sensazioni di nespola; buon equilibrio olfattivo.

SAPORE: Aromatico, fruttato esotico, dattero e lieve nota minerale; buona l'acidità totale; ottimo il corpo.

SENSAZIONI: Vino che stupisce per l'armonia olfattiva e gustativa, specie per le note aromatiche, fruttate ed esotiche; fresca e piacevole. È una particolare Malvasia, da non perdere.

SERVIZIO: 8 - 11 °C (estate), 11 - 14 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: Si sposa con formaggi erborinati e di media stagionatura, salumi e gnocco fritto. Adatto anche fuori pasto come vino da conversazione accompagnato con macedonie di stagione.

