CAMPANA
VINI PIACENTINI

MALVASIA

SECCO FRIZZANTE DOC

UVA: 100% Malvasia di Candia Aromatica. Grappolo medio, conico, piramidale. Acido medio con buccia sottile e consistente, poco pruinosa, di colore giallo dorato.

ALCOOL: 11% Vol.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice con pressa sottovuoto e fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per 4-5 giorni, con lieviti indigeni e selezionati.

COLORE: giallo tenue con sfumature dorate, cromatura limpida. Bollicine fini e costanti.

PROFUMO: consistente, aromatico e con buona acidità olfattiva. Equilibrato nei profumi.

SAPORE: fruttato, bollicine delicate, leggermente acido. Gusto secco e deciso.

SENSAZIONI: piacevole grazie all'armonia tra gusto e olfatto e alle note aromatiche al naso e in bocca. Ottima nota minerale.

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

ABBINAMENTO: salumi nostrani, antipasti e piatti dalla sapidità delicata. Ideale con aperitivi e stuzzichini.

cantinecampana Cantine Campana WEB www.cantinecampana.it