

MALVASIA

SECCO FRIZZANTE DOC



UVA: Malvasia

GRADO: 11% vol.

IN VIGNA:

ALTITUDINE MEDIA: 180 s.l.m.

TERRENO: calcareo-argilloso con presenza di fossili

EPOCA DI VENDEMMIA: fine Agosto

IN CANTINA: In seguito ad una soffice pressatura in assenza d'ossigeno, separiamo il mosto dalle bucce.

All'interno di fermentini a temperature controllata, inizia la fermentazione, durante la quale gli zuccheri diventano alcool e anidride carbonica, ottenendo così un vino frizzante.

NEL CALICE: giallo paglierino con riflessi verdolini, bollicine molto fini che esprimono una spuma cremosa e persistente.

Profumo intenso e piacevole con note floreali e fruttate di girasole, lillium, albicocca, pera e mela gialla. Particolare l'espressione dell'uva data dall'aromaticità del vitigno. Sul finale si notano leggeri sentori di rosmarino e salvia.

In bocca molto presenti le bollicine che frizzano sulla lingua, stimolando le sensazioni di acidità e sapidità.

Secco, morbido e ben equilibrato, con una buona struttura che invoglia un altro sorso.

Ritornano vivacemente le note floreali e fruttate percepite al naso.

Si abbina con gamberetti in salsa rosa, supplì di riso, risotto con gli asparagi, pizze bianche e frittelle di carnevale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2017

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt

DANTE 45