

MALVASIA FERMO BIOLOGICO



UVA: Malvasia Biologico

GRADO: 12% vol.

IN VIGNA:

ALTITUDINE MEDIA: 130 s.l.m.

TERRENO: calcareo-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di Settembre

IN CANTINA: In seguito ad una soffice pressatura in assenza d'ossigeno, separiamo il mosto dalle bucce. All'interno di fermentini a temperatura controllata, inizia la fermentazione, durante la quale gli zuccheri diventano alcool.

NEL CALICE: Si presenta con un bel color giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido e luminoso. Al naso colpisce con note floreali e fruttate, intense e al contempo delicate.

Mela verde, pera, pesca gialla, camomilla, fiori d'acacia, fiori di ciliegio, leggerissime note di salvia.

In bocca avvolgente, equilibrato, sapido e minerale, richiama le note fruttate e agrumate percepite al naso. Con una buona acidità, struttura e alcolicità, invoglia piacevolmente la beva.

Ottimo se degustato in accompagnamento a crostini di pane con burro e pesce di fiume, tortelli piacentini e sformatino di zucca con gorgonzola dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2018

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt

nato Bio 