

Malvasia

Dolce Frizzante



UVA: Malvasia di Candia aromatica

GRADO: 7,5% vol.

IN VIGNA:

- **ALTITUDINE MEDIA:** 175 s.l.m.
- **TERRENO:** calcareo - argilloso
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot
- **EPOCA DI VENDEMMIA:** seconda metà di Agosto

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 e anidride carbonica, ottenendo così un vino frizzante. Raggiunto il livello di dolcezza che vogliamo ottenere, il vino viene raffreddato per bloccare la fermentazione e mantenere gli zuccheri non svolti.

NEL CALICE: color giallo paglierino, intenso e luminoso, accentuato dalla presenza di bollicine molto fini.

Il profumo richiama totalmente le caratteristiche del vitigno, delicate ma persistenti. Banana, fiori gialli, pera, melone bianco, camomilla e leggere note di salvia e agrumi.

In bocca, al primo sorso, prevalgono la bollicina e la freschezza, seguono note di banana e agrumi piuttosto intense e leggeri sentori di cocco e pesca bianca. Vino dolce ma non stucchevole grazie all'acidità ben espressa.

Si accompagna bene a torte secche, cantucci e mandorle.

Ciambella con crema pasticcera e marron glacés.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8° C

PRIMA VENDEMMIA: 1972

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt

I vini della Tradizione