

Malvasia

Secco Frizzante



UVA: Malvasia di Candia aromatica

GRADO: 11% vol.

IN VIGNA:

- **ALTITUDINE MEDIA:** 190 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 temperature controllata, inizia la fermentazione, durante la quale gli zuccheri diventano alcool e anidride carbonica, ottenendo così un vino frizzante.

NEL CALICE: la spuma intensa lascia bollicine fini e costanti nel calice, impreziosite da un giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Il profumo fruttato è intenso, con note floreali di campo e delicati sentori erbacei e agrumati di pompelmo e lime. In bocca prevale la freschezza, accompagnata da buona struttura e sapidità, che rendono questo vino piacevole e persistente, invogliando un altro sorso.

Consigliato in abbinamento a coppa e salame piacentini con torta frita, lasagne vegetariane, risotto agli asparagi, roast beef, lingua salmistrata e impepata di cozze.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8° C

PRIMA VENDEMMIA: 1972

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt

I vini della Tradizione