
MALVAGIA VINO DOLCE



Composizione Ampelografica:
100% Malvasia di Candia aromatica.

Natura del Terreno :
Sciolto e calcareo.

Esposizione:
Sud

Sesti di impianto:
5000 Piante/Ha

Gestione della vite :
Guyot.

Resa uva :
30 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:
Sovramaturazione delle uve sulla pianta e quindi completo appassimento in solaio. Pressatura con torchio verticale, fermentazione e maturazione per 12 mesi in barriques di I° passaggio.

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, profumo intenso e persistente con sentori di fichi secchi, albicocche e miele. Sapore caldo, armonico e persistente.

Abbinamenti gastronomici :
Formaggi erborinati, stagionati e pasticceria secca.

Temperatura di servizio :
10°C

Gradi alcolici:
13% vol

Bottiglia :
Bordolese 0,50 litri.