

## MALVASIA SPUMANTE DOLCE



*Composizione Ampelografica:*

100% Malvasia di Candia aromatica.

*Natura del Terreno :*

Medio impasto, tendente all'argilloso.

*Esposizione:*

Sud - est

*Sesti di impianto:*

4000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*

Cordone speronato.

*Resa uva :*

80 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*

Dopo la pigiatura soffice e una criomacerazione pellicolare per 18 ore, la malvasia fermenta in autoclave con lieviti selezionati a temperatura di 12-14 gradi fino ad ottenere la sovrappressione desiderata, mantenendo inalterati gli aromi caratteristici del vitigno.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, sapore dolce, morbido e fruttato, profumo caratteristico aromatico di pesca ed albicocca.

*Abbinamenti gastronomici :*

Dessert e formaggi piccanti.

*Temperatura di servizio :*

4-6°C

*Gradi alcolici:*

6% vol

*Bottiglia :*

Lia 0,75 litri.