

MALVASIA

SECCO-FRIZZANTE

UVA: MALVASIA Aromatica di Candia	Storica. Grappolo medio, conico, piramidale, spesso alato, semispargolo (130-200 gr). Acino medio sferoidale. Buccia sottile e consistente, poco pruinosa, di colore giallo dorato con punteggiature marroni. Succo aromatico.
GRADI:	11,0 % vol. 750
VINIFICAZIONE :	spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche inox per 4-5 gg sia con lieviti indigeni che selezionati.
AFFINAMENTO:	inox 4 mesi + 2 mesi in bottiglia
LONGEVITA':	mesi 12.
COLORE:	giallo tenue, sfumature dorate, cromatura limpida, pulita verdina; residuo carbonico finissimo e costante; buona la base glicerica.
PROFUMO:	consistente, aromatico e con note di moscato non oppressive; buona l'acidità olfattiva e l'equilibrio dei profumi.
SAPORE:	mediamente fruttato, residuo carbonico non invasivo, acidità quanto basta, così il ph, abbastanza in equilibrio; gusto secco.
SENSAZIONI:	piacevole, per la buona armonia tra gusto e olfatto, nonché per le pulite note aromatiche sia al naso che in bocca, così l'acidità; ottima nota minerale.
SERVIZIO:	8 - 11 °C (estate), 11 - 14 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.
ABBINAMENTO :	Salumi nostrani, antipasti e piatti dalla sapidità delicata, ideale per aperitivi e stuzzichini e quanto preferibile del gusto personale e locale.