

# MALVASIA D.O.C.

DOLCE FRIZZANTE

<b>UVA:</b> <b>MALVASIA</b> <b>Aromatica di Candia</b>	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.
<b>GRADI:</b>	7,5 % vol. 750
<b>VINIFICAZIONE:</b>	spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche inox per 4-5 gg sia con lieviti indigeni che selezionati.
<b>AFFINAMENTO:</b>	inox 4 mesi + 2 mesi in bottiglia
<b>LONGEVITA':</b>	mesi 12
<b>COLORE:</b>	giallo tenue, sfumature dorate e grigie, cromatura limpida, pulita; spuma e residuo carbonico finissimo e costante; buona la base glicerica.
<b>PROFUMO:</b>	intenso, lievemente aromatico e con note tenue di moscato; buona l'acidità olfattiva e l'equilibrio dei profumi di pesca e mela matura.
<b>SAPORE:</b>	mediamente fruttato, residuo carbonico non invasivo, acidità quanto basta, così il ph, abbastanza equilibrato; gusto dolce non stucchevole, mandorlato.
<b>SENSAZIONI:</b>	piacevole, buona l'armonia naso e bocca, buona la pulizia delle note aromatiche, così l'acidità; ottimo il frizzare dolce e piacevole.
<b>SERVIZIO:</b>	8 - 11 °C (estate), 11 - 14 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.
<b>ABBINAMENTO:</b>	Salumi nostrani, antipasti e piatti dalla sapidità delicata, ideale per aperitivi e stuzzichini, formaggi dolci e dessert e quanto preferibile del gusto personale e locale.