



MALVASIA SPUMANTE SECCO

UVAGGIO: 100% MALVASIA

VINIFICAZIONE: IN BIANCO, FERMENTAZIONE CON LIEVITI SELEZIONATI A 16/18 GRADI, SUCCESSIVA LENTA RIFERMENTAZIONE E PRESA DI SPUMA CON METODO CHARMAT

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI

PROFUMO: SPICCATAMENTE AROMATICO IN CUI EMERGONO NOTE DI ALBICOCCA E PESCA

SAPORE: SECCO, FRIZZANTE FRESCO E AROMATICO, MA ANCHE PARTICOLARMENTE INTENSO E DECISO

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol

ACIDITA' TOTALE: 6/8

ACCOMPAGNAMENTI CONSIGLIATI:
PIATTI DELLA CUCINA LOCALE, OTTIMO COME APERITIVO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 gradi