

Malvasia Ferma



UVA: Malvasia di Candia Aromatica

GRADO: 12% vol.

IN VIGNA:

ALTITUDINE MEDIA: 270 a.s.l.

TERRENO: calcareo-argilloso con presenza di fossili risalenti all'era pliocenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda metà di Agosto

IN CANTINA: In seguito ad una soffice pressatura in assenza d'ossigeno, separiamo il mosto dalle bucce.

All'interno di fermentini a temperature controllata, inizia la fermentazione, durante la quale gli zuccheri diventano alcool.

NEL CALICE: Il giallo paglierino con riflessi dorati esalta una piacevole brillantezza.

Al naso intenso ed aromatico. I profumi caratteristici della malvasia sbocciano a pieno in questo vino: lillium ed acacia, rosmarino, timo e menta, pompelmo e note agrumate.

In bocca la delicata freschezza lascia spazio ad una morbidezza avvolgente, che termina con piacevoli note salmastre. Si accosta gustosamente con salame, pancetta e lardo pesto, focaccia di Recco, primi piatti vegetariani e seppioline in umido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C

PRIMA VENDEMMIA: 2007

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt