



mOnTe delle vigne

MALVASIA DOLCE

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà:	100 % Malvasia di Candia aromatica
Esposizione:	Est
Altimetria:	230/300 mt
Tipologia del suolo:	Terreni ricchi di argilla e calcio.
Densità degli impianti:	6000 piante/Ha
Sistema di allevamento:	Guyot semplice
Resa per ettaro:	90 q.li
Epoca di vendemmia:	Settembre
Età media del vigneto:	20 anni

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia:	I.G.T. Emilia
Vendemmia:	Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Temperatura di fermentazione:	<18° C
Presatura di spuma:	Metodo Charmat
Gradazione alcolica:	5,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive:	Colore giallo paglierino.
Olfattive:	Naso ampio e intenso, si articola fra note floreali e fruttate, con sentore di pesca su un sottofondo floreale.
Gustative:	Bocca di grande equilibrio, con finale lungo, elegante, piacevolissimo.
Temperatura di servizio:	6-8° C.
Abbinamento:	Pasticceria secca, dolci a base di mandorle o della tradizione (panettone, pandoro e colomba).