



mOnTe delle vigne

MALVASIA IGT

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà:	100 % Malvasia di Candia aromatica
Esposizione:	Est
Altimetria:	230/300 mt
Tipologia del suolo:	Terreni calcarei/argillosi
Densità degli impianti:	6000 piante/Ha
Sistema di allevamento:	Guyot semplice
Resa per ettaro:	110 q.li
Epoca di vendemmia:	Settembre
Età media del vigneto:	8 anni

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia:	I.G.T. Emilia
Vendemmia:	Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Temperatura di fermentazione:	18° C
Durata della fermentazione:	20 giorni circa.
Presa di spuma:	Metodo Charmat
Gradazione alcolica:	11% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive:	Colore giallo paglierino.
Olfattive:	Naso ampio e intenso con la caratteristica aromaticità di questa varietà.
Palato:	Fresco, sapido ed equilibrato.
Temperatura di servizio:	6-8° C
Abbinamento:	Vino da bere giovane, in abbinamento a risotti, Prosciutto di Parma e Culatello.