

LE FOSSETTE

Malvasia dell'Emilia IGP



DENOMINAZIONE	Malvasia dell'Emilia IGP
TIPOLOGIA	Vino IGP bianco, secco, frizzante
ALCOL	11% vol.
UVAGGIO	Malvasia aromatica 100%
AREA DI PRODUZIONE	Vigneti di Borzano e Scandiano, nei pressi della strada denominata "Le Fossette"
TERRENO	Di medio impasto, tendente all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Coltivazione integrata secondo il disciplinare "Qualità controllata" della Regione Emilia - Romagna
EPOCA DI RACCOLTA	prima metà di settembre
VINIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• In bianco, con criomacerazione pellicolare• Fermentazione con lieviti selezionati a bassa temperatura• Rifermentazione in autoclave con metodo Charmat• Imbottigliamento isobarico con microfiltrazione
COLORE	Giallo paglierino
PERLAGE	Fine e persistente
PROFUMO	Floreale (acacia), fruttato, aromatico tipico
SAPORE	Fresco, corposo
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Antipasti di salume, specialmente prosciutto.
CAPACITÀ BOTTIGLIA	0,75 L
CODICE EAN	 8 053904 450022

AZIENDA AGRICOLA
Reggiana

Via E. Zacconi 22/a/b/6
42020 Borzano di Albinea (RE)
Tel +39 0522/591129
info@aziendagricolareggiana.com
www.aziendagricolareggiana.com