

LE FOSSETTE

Malvasia dell'Emilia I.G.P. non filtrata

Vino imbottigliato frizzante, senza subire alcun tipo di filtrazione.

Si caratterizza per i profumi delicati di fiori di acacia della Malvasia e per l'inconfondibile gusto secco e deciso.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Malvasia dell'Emilia IGP
TIPOLOGIA	Vino IGP bianco, secco, frizzante
UVAGGIO	Malvasia Aromatica, 100%
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.000
DATI ANALITICI	Alcol 11% vol, zuccheri residui inferiore a 3 g/l, acidità totale 5 g/l

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti di Borzano e Scandiano
TERRENO	Di medio impasto, alluvionali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
EPOCA DI RACCOLTA	Inizio settembre

VINIFICAZIONE

TECNOLOGIA	In bianco con pressatura soffice e decantazione dinamica. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
MATURAZIONE	In acciaio, 6 mesi sulle fecce fini
PRESA DI SPUMA	In autoclave, con imbottigliamento senza filtrazione

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdastri
SPUMA	Bianca, bollicine fini
PROFUMO	Ampio, tipico, con sentori di acacia, miele, pesca
SAPORE	Secco, asciutto.

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
CONSIGLI DI SERVIZIO	Prestare attenzione all'apertura: la spuma può traboccare per la presenza dei fondi di fermentazione
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Prosciutto di Parma

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
---------------------------	--------

CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

	BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	PENDAGLIO	SCATOLA
cos'è	VETRO GL20	PVC C/PVC90	ACCIAIO C/FE 91	CARTA PAP20	CARTA PAP20
dove va	RACCOLTA VETRO	PLASTICA	RACCOLTA METALLI	RACCOLTA CARTA	RACCOLTA CARTA

Verifica le disposizioni del tuo comune - Separa le componenti e conferiscile in modo corretto