

VIGNA DEI GELSI

Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P. Malbo Gentile frizzante dolce

Il Malbo Gentile è un vecchio vitigno autoctono della collina reggiana. La sua riscoperta ci ha permesso di ottenere un vino dolce, fresco, dal sapore aromatico e piacevolmente fruttato.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Colli di Scandiano e di Canossa Malbo Gentile DOP
TIPOLOGIA	Vino DOP, frizzante, rosso, dolce
UVAGGIO	Malbo Gentile 100%
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.000
DATI ANALITICI	Alcol 7% vol., zuccheri residui 100 g/l, acidità totale 6 g/l

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti di Borzano e Scandiano (170 m. slm)
TERRENO	Di medio impasto, alluvionali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
EPOCA DI RACCOLTA	Metà settembre

VINIFICAZIONE

TECNOLOGIA	Vinificazione in rosso con macerazione, pressatura soffice e decantazione dinamica. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	Rifermentazione diretta in autoclave con metodo Martinotti-Charvat
AFFINAMENTO	In acciaio

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Rosso rubino intenso con riflessi violacei
SPUMA	Rosa intenso, persistente, bollicine fini
PROFUMO	Ampio, tipico, con sentori floreali (viola) e di frutti di bosco (ribes)
SAPORE	Dolce, tannico

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Pasticceria secca, torta di frutta

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	8 053904 450206

CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIA	TAPPO	SCATOLA
cos'è VETRO SITI	ALLUMINIO COPRINI	ACCIAIO FERRO	SUSHERO FERRI	CARTA PAPPI
dove va RACCOLTA VETRO	RACCOLTA METALLI	RACCOLTA METALLI	ORGANICO	RACCOLTA CARTA

Verifica le disposizioni del tuo comune. Segua le componenti e conferiscile in modo corretto.