

LE FOSSETTE

Malvasia dell'Emilia IGP frizzante secco

L'aroma delle uve Malvasia viene esaltato in questo vino secco e arricchito da sentori di erbe aromatiche. Al gusto risulta un piacevole equilibrio tra freschezza e sapidità



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Malvasia dell'Emilia IGP
TIPOLOGIA	Vino IGP bianco, secco, frizzante, aromatico
UVAGGIO	Malvasia aromatica 100%
BOTTIGLIE PRODOTTE	5.000
DATI ANALITICI	Alcol 11% vol, zuccheri residui 10 g/l, acidità totale 6 g/l - per 100 ml: E= 67 Kca l- 282 Kjj

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti di Borzano e Scandiano (130 m. slm)
TERRENO	Di medio impasto, alluvionale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot / cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato con certificazione SQNPI
EPOCA DI RACCOLTA	Fine agosto / inizio settembre

VINIFICAZIONE

TECNOLOGIA	Criomacerazione pellicolare, pressatura soffice e decantazione dinamica. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	Rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti-Charmat
AFFINAMENTO	Sosta sui lieviti di rifermentazione per almeno 2 mesi prima dell'imbottigliamento

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdolini
SPUMA	Bianca, bollicine fini
PROFUMO	Ampio, tipico, fruttato, con sentori di acacia ed erbe aromatiche.
SAPORE	Fresco, asciutto, gradevolmente sapido.

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Salumi

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	8 053904 450022

E-LABEL CON INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI E INGREDIENTI



<https://label.tasto.io/65a023d3c1e0f20011234007>