

VIGNA DEI GELSI MALBO GENTILE

Colli di Scandiano e di Canossa DOP 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 DOP Malbo Gentile
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 (130 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-Charmat
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

E-LABEL CON INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI E INGREDIENTI



label.tasto.io/67d858cbfe104f0012ebf904