

VIGNA DEI GELSI MALVASIA

Colli di Scandiano e di Canossa DOP Malvasia Spumante Dolce

Vino bianco aromatico, prodotto con una selezione di uve Malvasia. L'attenta vinificazione permette di esaltare al meglio gli aromi varietali, unendoli ad una delicata dolcezza e freschezza.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Colli di Scandiano e di Canossa Malvasia DOP
TIPOLOGIA	Vino DOP, spumante, dolce
UVAGGIO	Malvasia aromatica 100%
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.000
DATI ANALITICI	Alcol 7% vol., zuccheri residui 100 g/l, acidità totale 5,5 g/L - per 100 mL E= 73 kcal/306 kJ

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigna di Borzano (130 m. slm)
TERRENO	Di medio impasto tendenti all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato con certificazione SQNPI
EPOCA DI RACCOLTA	Inizio settembre

VINIFICAZIONE

TECNOLOGIA	Vinificazione in bianco con criomacerazione, 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	Giallo paglierino intenso
SPUMA	Bianca, bollicine fini
PROFUMO	Ampio, tipico, con sentori di miele di acacia
SAPORE	Dolce, fresco

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Pasticceria secca, panettone, colomba pasquale

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	 8 053904 450091

E-LABEL CON INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E INGREDIENTI



label.tasto.io/67238e8423ba330012531ebc