



Malvasia Frizzante dell'Emilia IGT

Vitigno: Malvasia in purezza.

Vigneto: vigne allevate spalliera con potatura a cordone speronato su terreni sciolti e misti, nell'area dell'Emilia.

Vinificazione: le uve, raccolte nell'ultima settimana di settembre vengono vinificate in bianco e criomacerate con le bucce alla bassa temperatura di 0-2 C° per circa 24-36 ore; la presa di spuma avviene in autoclave secondo il metodo Charmat alla temperatura di 12-14 C° e per circa 4-5 giorni.

Descrizione: spuma bianca, perlage fine e persistente; colore giallo paglierino; profumo intenso e caratteristico; sapore amabile, aromatico con leggero retrogusto amarognolo.

Gradazione: 8% vol.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, con risotti, tortellini, piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: fresco 6-8°C.

