

Umberto Cavicchioli e F.

Fantasia

Malvasia
Emilia I.G.T.

Vino Frizzante Amabile

La vita è più bella quando c'è "fantasia". E quando porta con sé un'esplosione di sensazioni floreali e fruttate è ancora meglio. Vivacità, allegria e sensazioni coinvolgenti sono le chiavi vincenti della linea *Fantasia* di Umberto Cavicchioli e Figli qui rappresentata dalla Malvasia Emilia IGT, un frizzante amabile capace di conquistare tutti i palati. Vitigno dalle origini antiche, elegante, coltivato nella parte occidentale della pianura emiliana, si presenta fragrante, aromatico e avvolgente per un'esperienza di degustazione che lascerà il segno: una fantasia di frutta e divertimento.

Vitigni

Malvasia di Candia Aromatica.

Provenienza

Vigneti situati nella parte occidentale dell'Emilia.

Vinificazione

Le uve, raccolte a fine vendemmia, vengono criomacerate con le bucce a bassa temperatura di 0-2°C per circa 24-36 ore; la presa di spuma avviene in autoclave inox secondo il metodo Charmat alla temperatura di 12-14°C e per circa 4-5 giorni.

Note degustative

COLORE: giallo paglierino, spuma bianca e cremosa, perlage delicato e persistente.

PROFUMO: al naso sprigiona un'intensa carica aromatica tipica del vitigno, con note di frutta tropicale e di mela e pera mature.

GUSTO: piacevolmente amabile, morbido e aromatico con un retrogusto decisamente fruttato e persistente.

Abbinamenti

Per le sue caratteristiche leggere e aromatiche, questa Malvasia frizzante offre un elegante accompagnamento a risotti delicati, tortelloni di zucca, piccoli antipasti fritti. Trova agio anche a fine pasto in abbinamento a dolci secchi e semifreddi.



Gradazione
Alcolica
8% vol



Residuo
Zuccherino
45 g/L



Temperatura
di servizio
6-8°C



Formato
75 cl