

Bacio di Malvasia

SCHEDA TECNICA

Denominazione

Malvasia Spumante di Qualità del tipo
Aromatico dolce

Vitigno

Malvasia di Candia Aromatica 100%

Terreno

Argilloso

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra 5° e 6°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

80-90 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

120 g/l

Temperatura di servizio

Tra i 8° e i 10° C

Sesto di impianto

3500 piante/Ha

Gestione della vite

Guyot semplice

Metodi di difesa della vite

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tecnologia di produzione

Raccolta a mano delle uve, pigiadiraspatura e pressatura soffice. Decantazione statica. Fermentazione e affinamento in botti di acciaio a temperatura di 18° C. Successiva lenta e controllata rifermentazione in autoclavi di acciaio. Pressione afrometrica a 20° C di 5 bar

ANALISI SENSORIALE

Colore

Giallo paglierino intenso

Sapore

Piacevolmente dolce, ha gusto morbido e persistente

Profumo

Sprigiona un'intensa carica aromatica caratteristica dell'uva. Floreale e fruttato

Abbinamenti

Indicato ad accompagnare pasticceria secca. Ottimo in abbinamento alla Torta sbrisolona. Per gli amanti del dolce può essere utilizzato per una merenda a base di salume



Civar di Oreste e Daniele