

Impronta

SCHEDA TECNICA

Denominazione

Vino Bianco

Vitigno

100% Malvasia di candia Aromatica

Terreno

Argilloso, limoso

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra 12° e 13°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

70-80 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

< 4 g/l

Temperatura di servizio

Tra i 8° e i 12° 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. Prima fermentazione in acciaio a temperatura di 18° C successivo periodo di fermentazione sulle fecce nobili in anfora di argilla e chamotte con affinamento e stabilizzazione di 7-8 mesi.

ANALISI SENSORIALE

Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Sapore

Fresco, leggermente sapido e persistente.
Leggerissimi tannini ben equilibrati

Profumo

Intensi aromi di frutta gialla matura, frutta tropicale e note balsamiche sul finale

Abbinamenti

come aperitivo, con torte salate, crostacei, formaggi a media stagionatura, piatti a base di zucca, ma anche con preparazioni speziate e dal gusto agrodolce



SEgni

Civardi Oreste e Daniele