

LE FOGLIE

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.C.
MALVASIA

Ottenuto vinificando in purezza Malvasia di Candia Aromatica, una varietà particolarmente pregiata per aromaticità e armonia dei profumi

Vitigni

Malvasia di Candia Aromatica

Vendemmia

Generalmente a metà settembre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Il mosto macera sulle bucce a bassissime temperature per poche ore, arricchendosi dei profumi tipici; la fermentazione alcolica degli zuccheri avviene a 12 °C per un mese, fino al raggiungimento del residuo zuccherino desiderato, permettendo la successiva presa di spuma

Bottiglie prodotte: 30.000

Gradazione: 10,5% vol.

Zuccheri: 9,8 g/l

Acidità totale: 6,7 g/l

Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche: dal colore giallo paglierino tendente al dorato, ha sentori floreali, fruttati, aromatici; in bocca si avverte un piacevole sapore di miele e frutta, con un tipico retrogusto leggermente amarognolo

Ottimo da abbinare con antipasti di prosciutto e culatello, con erbazzone, primi piatti di verdure o di pesce con buona aromaticità, Parmigiano Reggiano. Servire a 10-12 °C

This wine is obtained vinifying Malvasia di Candia Aromatica, a grape particularly well-know for its aromatic and harmonic perfumes

Grapes

Malvasia di Candia Aromatica

Harvest

The grapes are picked up only by hand usually by the middle of September

Vinification

The must macerates with the skins at low temperatures for a short time, it enriches itself of the typical scent; the alcoholic fermentation of the sugars takes place at 12 °C for a month, till the reaching of the desired sugars level in order to allow the second fermentation

Bottles: 30.000

Alcohol: 10,5 % vol.

Sugars: 9,8 g/l

Total acidity: 6,7 g/l

Organoleptic characteristics

Organoleptic characteristics: yellow color with gold highlights, fruity and aromatic scent. On the palate it reminds to honing and fruits, with a typical bitterish aftertaste. It's ideal with "prosciutto", "culatello", erbazzone, fish dishes and also with Parmigiano Reggiano. Serving temperature: 10-12 °C



DOVE
C'È
FERMENTO.

+39 0522 889120 - info@cantinapuianello.it