

# 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](mailto:info@cantinapuianello.it)