

MALVASIA IMPERO



SCHEDA TECNICA

Denominazione	Malvasia Emilia Igt
Vitigni	Malvasia di Candia aromatica 100%
Gradazione	13% vol
Residuo zuccherino	13 g/l
Temperatura di servizio	6-8°C
Formato bottiglia	Bordolese Impero 0,75 l
Tecnologia di produzione	Raccolta manuale in cassette. Una parte delle uve viene raccolta tardivamente. Seguono pigiadiraspatura e pressatura soffici. La fermentazione viene condotta alla temperatura controllata di 16°C. Il vino viene poi affinato in barriques di rovere francese di II e III passaggio. Per il resto del vino si prevede un affinamento in acciaio. Viene poi eseguito l'assemblaggio in vasca

ANALISI SENSORIALE

Colore	Giallo carico, con venature paglierine
Profumo	Fresco e vivace, con sentori di fiori bianchi e frutta esotica
Sapore	Buona acidità combinata con una mineralità del tutto peculiare
Abbinamenti	Piatti a base di pesce e verdure



BORGOFULVIA