

# MALVASIA SPUMANTE BRUT



## SCHEDA TECNICA

<b>Denominazione</b>	Malvasia Vino Spumante Brut
<b>Vitigni</b>	Malvasia di Candia Aromatica
<b>Gradazione</b>	10,5% vol
<b>Residuo zuccherino</b>	12 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	6-8°C
<b>Formato bottiglia</b>	Champagnotta 1,5 l
<b>Tecnologia di produzione</b>	Crio-macerazione pellicolare. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16-18°C. Il vino viene messo quindi in autoclave dove una lenta rifermentazione completa la sua fragranza

## ANALISI SENSORIALE

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi dorati
<b>Profumo</b>	Frustrato con sentori di frutta esotica e fiori d'arancio
<b>Sapore</b>	Dolce, aromatico, piacevolissimo
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi stagionati, a fine pasto con dessert e pasticceria



BORGOFULVIA