

MALVASIA SPUMANTE DOLCE



SCHEDA TECNICA

Denominazione	Vino Spumante di Qualità del tipo Aromatico Malvasia Dolce
Vitigni	Malvasia di Candia aromatica
Gradazione	7,5% vol
Residuo zuccherino	60g/l
Temperatura di servizio	6-8°C
Formato bottiglia	Champagnotta Speciale Flute 0,75 l
Tecnologia di produzione	Dopo la pigiatura soffice e una crio-macerazione pellicolare, la malvasia fermenta in autoclave con lieviti selezionati a temperatura di 12-14°C fino a ottenere la sovrappressione desiderata, mantenendo inalterati gli aromi caratteristici del vitigno

ANALISI SENSORIALE

Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo	Caratteristico aromatico di pesca e albicocca
Sapore	Dolce, morbido e fruttato
Abbinamenti	Dessert e formaggi piccanti



BORGOFULVIA