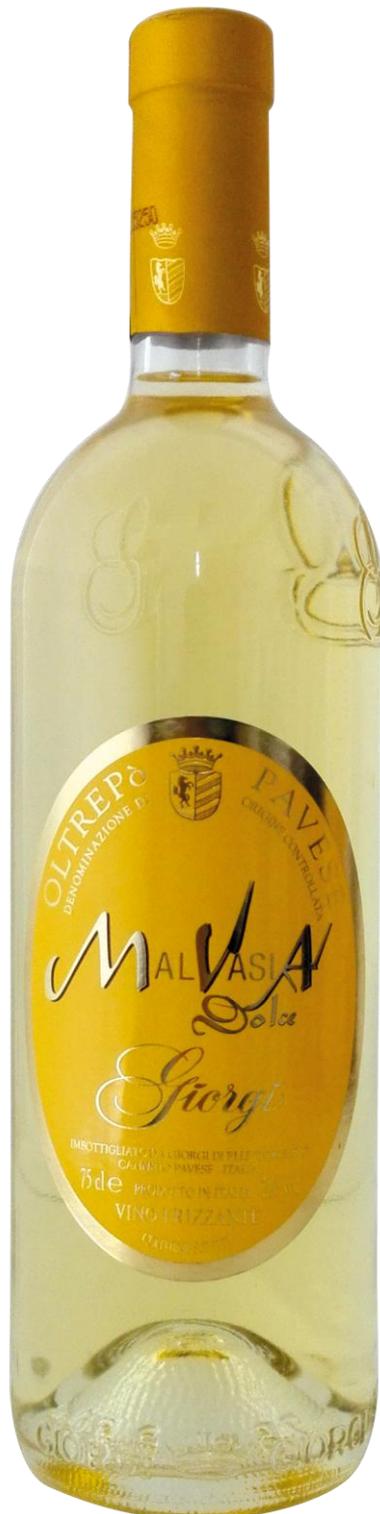


<http://giorgi-wines.it/vini-dolci/malvasia-dolce/>



MALVASIA DOLCE

O.P. Doc

TIPOLOGIA

Malvasia frizzante

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

UVE BASE

Malvasia 100%

RESA PER ETTARO

80 q.li/ha.

RESIDUO ZUCCHERINO

85g/l.

GRADAZIONE ALCOLICA

7% vol.

VINIFICAZIONE

La raccolta inizia la prima decade di Settembre. Viene eseguita una pressatura soffice dove si estrae solo il mosto fiore.

Il mosto così ottenuto inizia la fermentazione a temperatura controllata (16°C) in serbatoi di acciaio inox, fino al raggiungimento di circa 6 gradi alcolici, bloccando la fermentazione con filtrazione e refrigerazione. La presa di spuma avverrà in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfattive

Bouquet ampio, aromatico, intesamente profumato.

Gustative

Dolce, armonico, vellutato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 -12° C

ACCOSTAMENTI

Con ogni tipo di dolce, pasticceria secca, frutta secca, formaggi stagionati.

Jantar Luigi Pietro em 25/01/2016.