

SCHEDA TECNICA

MALVASIA DRY



Uve	Malvasia Istriana
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Vino spumante di qualità di tipo aromatico
Tipologia Terreno	Sabbioso – scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Principalmente Cordone Speronato e altri
Piante per ettaro	Circa 3500
Epoca di raccolta	Settembre (a seconda dell'andamento stagionale)
Fermentazione	In bianco con presa di spuma (metodo Martinotti) in autoclave di acciaio a 12°C
Affinamento	In bottiglia
Gradazione Alcolica	11,5 % vol.
Residuo zuccherino	24-26 g/l
pH	3.20 – 3.30
Sovrappressione	5.5-6 bar
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	6 – 8 °C
Tappo	A fungo in sughero
Colore	Giallo paglierino appena accennato
Aroma	Note floreali tipiche del vitigno
Gusto	Morbido, sapido e delicato con perlage fine
Abbinamento	Ideale con biscotti di pasticceria e dolci secchi

Contiene Solfiti

Vietato il consumo ai minorenni.