



MALVASIA

BIANCO FRIZZANTE

CLASSIFICAZIONE:

Vino bianco frizzante I.G.T. - "Collina del Milanese"

UVAGGIO:

Malvasia Aromatica 100%
sistema di allevamento: guyot
densità: 4500 viti/ettaro

VINIFICAZIONE:

Raggiunta la giusta maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in ceste, rovesciate in carri vendemmia e trasportate alla cantina, dove vengono diraspate delicatamente.

Macerazione a freddo a 8-10° per 24 ore dal pigiato in vinificatori di acciaio; soffice pressatura con presse pneumatiche; il mosto fermenta a 16-18° in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento il vino viene arricchito di un'allegria effervescenza ottenuta con una rifermentazione naturale in autoclave.

GRADAZIONE:

11°

ACIDITÀ:

5,8

COLORE:

giallo paglierino

PROFUMO:

intenso, caratteristico, finemente aromatico

SAPORE:

gradevole, avvolgente, armonico con buona persistenza aromatica

ABBINAMENTO:

accompagna primi delicati e profumati, minestre di verdure, zuppe di pesce, piatti di salume

INVECCHIAMENTO:

non adatto, da bere giovane

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6° - 8°C

PRODUZIONE:

6.500 bottiglie



*Io sono il vino che dall'ameno colle del vecchio Mombione ebbe i natali.
Con l'oro del sol ch'entro mi bolle dei sogni in dolci voli, allargo l'ali.
Mi esaltano i poeti nei lor canti definendomi Nettare dei Santi.*



MALVASIA

SPARKLING WHITE WINE

CLASSIFICATION:

Sparkling white wine I.G.T. - "Collina del Milanese"

BLEND:

Malvasia Aromatica 100%
planting system: guyot
density: 4500 plants/hectar

WINEMAKING:

Reached a suitable maturation, the grapes are harvested by hand in baskets, reserved in harvest wagons and transported to the winery, where they are gently destemmed.
Cold maceration at 8-10 ° for 24 hours of the pressed in steel fermenters; soft pressing with pneumatic presses; the must is fermented at 16-18 ° in steel tanks. Before bottling the wine is enriched with cheerful effervescence obtained with a natural refermentation in autoclave.

ALCOHOL CONTENT:

11°

ACIDITY:

5,8

COLOUR:

straw yellow

BOUQUET:

intense, distinctive, finely aromatic

PALATE:

pleasant, enveloping, balanced with good aromatic persistence

PAIRING:

it accompanies delicate and fragrant, firstcourses vegetable soups, fish soups, dishes of salami

AGING:

not suitable, to be drunk young

SERVING TEMPERATURE:

6° - 8°C

PRODUCTION:

6.500 bottles



*So sono il vino che dall'ameno colle del vecchio Mombione ebbe i natali.
Con l'oro del sol ch'entro mi bolle dei sogni in dolci voli, allargo l'ali.
Mi esaltano i poeti nei lor canti definendomi Nettare dei Santi.*