



Denominazione

REA

Varietà delle uve

Malvasia aromatica di Candia

Tipologia del suolo

Medio impasto

Numero ceppi ettaro

2000

Età delle vigne

30 anni

Vendemmia

Settembre

Resa media per ettaro

9 t/ha

Vinificazione

Raccolta delle uve effettuata a mano in piccole cassette, le uve subiscono una criomacerazione per estrarre dalle bucce gli importanti aromi di questo vitigno. Il mosto viene fermentato a temperatura controllata e al riparo dall'ossigeno per conservare tutti i profumi. Dopo la fermentazione il vino matura sui propri lieviti in tini d'acciaio.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 12,5 % Vol, Zuccheri residui 2,8 g/l

Acidità totale 7.2 g/l, pH 3.01,

SO2 Totale 62 mg/l SO2 Libera 33 mg/hl

Caratteristiche

Colore: giallo paglierino intenso

Olfatto: profumi terpenici di rosa tea e mandarino, sentori di pesca gialla, fiori di sambuco e mandorla, miele

Gusto: sapido, pieno e rotondo, di buona struttura, la buona acidità rende il prodotto fresco al palato

Temperatura di servizio: 10/12 ° C