



## *Denominazione*

### SABITU

Malvasia superiore frizzante

## *Varietà delle uve*

Malvasia Aromatica di Candia

## *Tipologia del suolo*

Medio impasto

## *Numero ceppi ettaro*

3700

## *Età delle vigne*

14 anni

## *Vendemmia*

Settembre

## *Resa media per ettaro*

10 t./ha

## *Vinificazione*

Raccolta delle uve effettuata a mano in piccole cassette, le uve vengono pigiate dopo averle raffreddate, subiscono una criomacerazione per estrarre dalle bucce gli importanti aromi di questo vitigno. Buona parte del mosto viene conservato dolce a freddo, tale mosto viene utilizzato per fare la seconda fermentazione per la presa di spuma.

## *Dati analitici all'imbottigliamento*

Alcool 12,5% Vol, Zuccheri residui 11 g / l Acidità totale 7 g / l, pH 2.88,  
SO2 Totale 75 mg / l SO2 libera 34 mg/hl

## *Caratteristiche*

Colore: giallo paglierino intenso

Olfatto: sentori di fiori quali rosa e delicata lavanda, buccia di agrumi canditi

Gusto: morbida e abbastanza piena, buona sapidità

Temperatura di servizio: 8/10 ° C