



Malvasia dell'Emilia IGP Metodo Ancestrale

Denominazione: Malvasia dell'Emilia IGP

Tipologia: bianco frizzante, rifermentato in bottiglia (metodo ancestrale), sui propri lieviti

Uvaggio: 100% Malvasia di Candia Aromatica

Vinificazione: con i propri lieviti, chiarifiche tramite travasi, no filtrazioni; 1a fermentazione in acciaio inox, 2a fermentazione in bottiglia

Territorio: alta pianura reggiana, Comune di Reggio Emilia

Terreno: franco, argilloso-sabbioso

Metodo di produzione: biologico, reg. CE 834/07, reg. CE 1854/18, reg. CE 203/12; certificazione ICEA ITBIO006 (membro IFOAM), codice operatore H1912

Vigneti: spalliera, allevamento a Guyot

Resa uve: 12 tonn/Ha

Vendemmia: manuale, inizio/metà settembre

Grado alcolico: 11,5%

Zucchero residuo: 0 (zero) gr/l

Acidità totale: 5.60 gr/l

Anidride solforosa: non aggiunta, contenuto naturale < 10 mg/l

Caratteristiche: Vino "estremo": nessun lievito aggiunto, nessuna filtrazione, nessun solfito aggiunto. Colore giallo paglierino e dorato, spuma vivace e persistente, dal sapore caratteristico; note agrumate e di pompelmo; fresco e leggero.

Abbinamenti: va dall'abbinamento con salumi alla pasticceria emiliana (torte, tortellini, crostate, ciambella); si presta egregiamente anche come aperitivo

Servizio: si consiglia di servire a una temperatura di 8-10°C

