



C O S T A B I N E L L I

MALVASIA DOLCE EMILIA IGT



Composizione Ampelografica:

100% Malvasia di Candia aromatica

Sesti di impianto:

4000 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot semplice.

Resa uva :

70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Crio-macerazione pellicolare per 24 ore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16-18°C. Il vino viene messo quindi in autoclave dove una lenta rifermentazione lascia un residuo zuccherino che completa la sua fragranza.

Colore:

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Sapore:

Dolce, aromatico, piacevolissimo.

Profumo:

Fruttato con sentori di pesca e albicocca.

Gradi alcolici:

8% vol

Temperatura di servizio :

8-10°C

Abbinamenti gastronomici :

Formaggi piccanti, a fine pasto con dessert e pasticceria.

Bottiglia :

Champagnotta speciale 0,75 litri.