

MALVASIA LIQUOROSO TERRE SICILIANE

Malvasia siciliana dal piacevole colore ambra chiaro, ideale in abbinamento alla pasticceria.

UVE

Malvasia bianca

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso.

Altimetria: pochi metri sul livello del mare

Clima: Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione pellicolare per 10 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino.

Affinamento di 6 mesi in vasca e 2 in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Colore: ambra chiaro

Profumo: intenso con sentori di frutta matura

Gusto: pieno e armonico

ABBINAMENTI

Dolci da forno e pasticceria in genere. Servire a 10°-12°C.

GRADO ALCOLICO

16% vol.

FORMATO

75 cl

