

SCHEDA TECNICA

UVE

Malvasia di Candia Aromatica

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

230 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO

70 q.li

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat corto

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

ZUCCHERO RESIDUO

8 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Giallo brillante con riflessi verdognoli

BOUQUET

Profumo gradevole e aromatico di gelsomino e salvia

GUSTO

Armonico e moderatamente secco

ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo, con salumi e piatti a base di uova, pesce saporito nonché formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES

Malvasia di Candia Aromatica

ALTITUDE

230 m

SOIL TYPE

Clay - sand

YIELD PER HECTARE

7000 kg

VINIFICATION

White, with fermentation at controlled temperature

SPARKLING PROCESS

Short Charmat method

ALCOHOL CONTENT

11% vol.

RESIDUAL SUGAR

8 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

Bright yellow with green highlights

BOUQUET

Pleasant, aromatic and tasty

TASTE

Medium dry and balanced flavour

PAIRING

Ideal aperitif, with salami and egg dishes, seafood and mildly mature cheese

SERVING TEMPERATURE

8-10° C

GRANIERI

MALVASIA COLLI DI SCANDIANO
E DI CANOSSA DOP

vino frizzante bianco secco
sparkling white wine - dry

PREMI /AWARDS

Gilbert Gaillard International
Challenge - Medaglia d'Oro
James Suckling - 91 punti

