Vino spumante Malvasia Moscato dolce VSAQ



[Emiliana (75 cl)], [7% vol]

TIPOLOGIA

Vino spumante di qualità del tipo aromatico Malvasia Moscato dolce

VITIGNI PRINICPALI

Malvasia, Moscato

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalle zone vocate del centro-nord Italia.

TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale sostenuta ideale per la produzione di vini spumanti.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.
La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE

Giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

Al naso intenso e ricco, rivela la tipica aromaticità dei vitigni Malvasia e Moscato, caratterizzati da fresche note fruttate di melone, ananas e pesca matura e floreali di gelsomino e litchi.

GUSTO

In bocca la dolcezza è predominante, seppur bilanciata da una buona nota acidità. Inconfondibili sentori di frutta dolce matura e un piacevole persistente retrogusto dolce di miele.

ABBINAMENTI

Alcuni adorano servirlo ben fresco come aperitivo, ma l'abbinamento ideale per questo vino sono i dessert: torte, crostate, dolci al cucchiaio e basi di cioccolato hanno bisogno dell'acidità, della vivacità e della dolcezza di un vino spumante. Nella tradizione italiana viene spesso accostato ai dolci delle feste: panettone, pandoro e colomba.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C

GRADO ALCOLICO

7%vol

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)