

## Daphne

Malvasia DOC Secco



**Colore:** giallo paglierino.  
**Profumo:** intenso e aromatico.  
**Palato:** delicato, fresco, brioso con intenso aroma caratteristico.

### Scheda tecnica

**Bottiglia:** 0,75 l. fungo  
**Bottiglie prodotte:** 15.000  
**Classificazione:** vino bianco frizzante secco a fermentazione naturale  
**Area di produzione:** Reggio Emilia  
**Località:** La Rampata  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Produzione massima per ettaro:** kg. 14.000  
**Tipo di terreno:** argilloso  
**Zuccheri:** 11 g/l.  
**Acidità totale:** 6,2 g/l.  
**Acidità volatile:** 0,35 g/l.

**Anno vendemmia:** 2016  
**Contenuto alcolico:** 11% vol.  
**Temperatura di servizio:** 10° C  
**Vitigno:** Malvasia di Candia  
**Invecchiamento:** Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni

### Abbinamenti

#### Cucina Emiliana

Parmigiano reggiano 24-30 mesi, erbazzone (torta salata tipica emiliana), prosciutto crudo 24-30 mesi.

#### Cucina Nazionale

Spaghetti con vongole, prezzemolo e scorza di limone.

#### Cucina di Casa Medici

Spaghetti, zucchine, fiori di zucca e speck croccante.

#### Cucina Vegetariana

Fusilli zucchine, fiori di zucca, asparagi, basilico e scorza di limone.