MEDICI ERMETE & FIGLI srl
Via Isacco Newton, 13/a
42124 Gaida di Reggio Emilia - ITALY
Phone: + 39 0522 942135 / +39 0522 947182
Mail: info@medici.it

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: 2022
Contenuto alcolico: 11% vol.
Temperatura di servizio: 10° C
Vitigno: Malvasia dei Colli di Scandiano e Canossa
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.

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS