

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: 2019

Contenuto alcolico: 11,5% 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.