

Nebbie d'Autunno

Malvasia IGT Dolce



Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso e aromatico.

Palato: delicato, fresco, brioso con intenso aroma caratteristico fine e persistente. Un dolce non stucchevole che intriga bicchiere dopo bicchiere.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo

Bottiglie prodotte: 12.000

Classificazione: mosto bianco parzialmente fermentato, frizzante a fermentazione naturale

Area di produzione: Reggio Emilia

Località: La Rampata

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg. 10.000

Tipo di terreno: argilloso

Zuccheri: 117 g/l.

Acidità totale: 6,5 g/l.

Acidità volatile: 0,30 g/l.

Anno vendemmia: 2019

Contenuto alcolico: 4% vol.

Temperatura di servizio: 6 - 8° C

Vitigno: Malvasia di Candia

Invecchiamento: Da bersi giovane con un massimo di durata di 10/12 mesi

Abbinamenti

Cucina Emiliana

Gelato gusto crema con aceto balsamico tradizionale oro invecchiato 25 anni.

Cucina Nazionale

Cassata siciliana.

Cucina di Casa Medici

Zuppa inglese.

Cucina Vegetariana

Gelato gusto crema con aceto balsamico tradizionale oro invecchiato 25 anni.