

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: 2017
Contenuto alcolico: 12% 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.