

## 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:** 2020

**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.