

Quintessenza Malvasia Spumante Dolce

Colli Scandiano e Canossa DOC Dolce



Colore: giallo paglierino.
Profumo: intenso e aromatico.
Palato: delicato, fresco, brioso, con intenso aroma caratteristico.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo
Classificazione: vino bianco spumante dolce
Area di produzione: Reggio Emilia
Località: colline di Reggio Emilia
Sistema di allevamento: cordone speronato
Produzione massima per ettaro: kg. 16.000
Tipo di terreno: argilloso
Zuccheri: 75 g/l.
Acidità totale: 6,2 g/l. (valore indicativo medio)
Acidità volatile: 0,35 g/l. (valore indicativo medio)

Anno vendemmia: NV
Contenuto alcolico: 7% vol.
Temperatura di servizio: 8 - 10° C
Vitigno: Malvasia di Candia
Invecchiamento: Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni

Abbinamenti

Indicato per accompagnare dessert.

