

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.