



DOLCI

MALVASIA DOLCE

FRIZZANTE I.G.T. EMILIA FILTRATO DOLCE

Tipologia: Dolce frizzante metodo Martinotti

Vitigno: 100% Malvasia di Candia aromatica

Anno di impianto: 1996

Forma di allevamento: Guyot basso

Terreno: Argilloso / Limoso

Resa media per ettaro: 80 quintali

Gradazione alcolica: 5 – 5,5% vol.

Residuo zuccherino: 95 g/l

Temperatura di servizio: 8-10°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino carico. Profumo fine e delicato, ricorda la rosa e note di agrumi.

Sapore di buon spessore, vellutato e persistente.

Abbinamenti: Frutta e torte di frutta, crostate e pasticceria secca, gorgonzola.

100%
MALVASIA
DI CANDIA
AROMATICA

Torre Fornello
