



MALVASIA

VINO SPUMANTE

DRY

ZONA DI PRODUZIONE: la zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

PRODUCTION AREA: the production area includes a wide surface on the plain of the Friuli Region. In this land, well-known for its profound winemaking expertise, the nature of the soil and the particularly mild climate have contributed to create the best conditions for the vine growth.

VINIFICAZIONE: dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, per preservare i naturali aromi dell'uva. Il vino base, addizionato di lieviti selezionati e zuccheri, viene rifermentato in autoclave (metodo Charmat-Martinotti) a temperatura controllata. Al termine della fermentazione seguono i processi di stabilizzazione e filtrazione per concludere con l'imbottigliamento.

WINEMAKING: after the harvest, the grapes are subjected to soft pressing. The grape-must is fermented in steel tanks at a controlled temperature, to preserve the natural aromas of the grape. The base wine, with the addition of selected yeasts and sugars, is refermented in autoclave (Charmat-Martinotti method) at a controlled temperature. At the end of the refermentation follows the stabilization and filtration process, concluding with the bottling.

COLORE: cristallino, giallo paglierino tenue.

COLOUR: crystallyne, pale straw yellow.

PROFUMO: intenso, fruttato e floreale. Dai sentori di frutta esotica, mango e pera matura, con delicate sfumature di erbe aromatiche.

FRAGRANCE: intense, fruity and floral bouquet. With hints of exotic fruit, mango and ripe pear, with the finest aromatic herbs nuances.

SAPORE: amabile, morbido ed armonico, avvolge il palato in note fruttate ed equilibrata sapidità con sentori agrumati sul finale.

FLAVOUR: sweet, soft and well-balanced on the palate, with fruity notes and a savoury texture, with citrus scents on the finish.

PERLAGE: fine e persistente

PERLAGE: fine and persistent.

ABBINAMENTI: indicato come gradevole aperitivo e ottimo a fine pasto, abbinato con dolci a lievitazione, piccola pasticceria e creme.

FOOD PAIRINGS: pleasant as aperitif and excellent after a meal, good in pairing with leavened cakes, small pastries and creams.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 °C.

SERVING TEMPERATURE: 4-6 °C.

ALCOOL TOTALE: 11% vol

ALCOHOL: 11% vol

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.
Keep in a cool and dry place, sheltered from the light.