

Antica
Cantina Parmigiana

Va' Pensiero

MALVASIA
SECCO



Il "Nettare degli Dei". Per meritarsi tale appellativo deve avere qualcosa di speciale. E lo scopri al primo sorso, il suo profumo, il suo sapore morbido e delicato, la sua briosità, la sua freschezza sono davvero unici e riservati a pochi eletti!



DENOMINAZIONE: Malvasia Emilia IGT

TIPOLOGIA: Vino Frizzante bianco



VITIGNO: Malvasia aromatica

PAESE: Italia

REGIONE: Emilia Romagna



VINIFICAZIONE: Vinificato nei primi giorni di Settembre, in certe annate anche alla fine di agosto dove le temperature sono decisamente sfavorevoli, ma con la giusta attenzione questo vino viene vinificato a temperatura controllata, dove la pigiatura, la pressatura e la fermentazione avvengono in ambiente termocondizionato (max 16°C.)



LAVORAZIONE: La presa di spuma avviene da mosto per conservare il più possibile gli aromi tipici delle uve di origine.



VENDEMMIA: Inizio Settembre



COLORE: Bianco con riflessi dorati



PROFUMO E SAPORE: Vino dal profumo intenso ed aromatico gusto morbido e caratteristico.



ABBINAMENTI: Ideale con il pesce e con le carni bianche, salumi e formaggi.



FORMATO: Bottiglia Atmosphere 0,750 ml



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C