



Perla d'Oro

SPUMANTE DOLCE
MALVASIA
Metodo Charmat

Vino spumante bianco dolce

Annata: 2022

Vitigno: Malvasia di Candia

Formato bottiglie: 0,75 lt

Vigneto

Allevamento: Guyot

Terreno: medio impasto, principalmente calcareo

Altitudine: 110-140 m.s.l.m.

Esposizione impianto: Sud, Sud-Est

Vendemmia

Manuale in cassetta, pressatura a grappolo intero

Fermentazione in: vasche in acciaio inox

Affinato in: serbatoi di acciaio inox

Durata dell'invecchiamento: 6 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Note di degustazione

Giallo paglierino, brillante, brioso con tonalità poco intense e leggera spuma. Il profumo è intensamente aromatico, fiori freschi e frutta gialla si mescolano in un piacevolissimo bouquet persistente ed elegante.

Il sapore è morbido con note di salvia e di frutta.

La morbidezza viene equilibrata da una fresca acidità e una velata sapidità finale dove note balsamiche si mescolano alla frutta e ai fiori, donando un'armonica beva.

Abbinamenti

Consigliato come aperitivo o con primi con sughi a base di verdure, i secondi molto aromatici e grassi, mentre come dolci crostate di frutta gialla e biscotti

Alcohol: 7%

Bottiglie prodotte: 1.500