

Cagliari D.O.C.

MALVASIA

Cagliari Doc



Malvasia Cagliari Doc mit einem angenehm bitteren Nachgeschmack von gerösteten Mandeln. Nach einer leichten Mazeration bei kontrollierter Temperatur reift er in Eichenfässern. Er passt gut zu trockenen Mandelpasten-Gebäck oder Blauschimmelkäse. Laut dem Önologen Attilio Dejana wurde dieser Wein als der beste trockene Wein in Italien und der Welt beschrieben.



WEIN NOTES

MALVASIA

Boden: Kalkhaltig-siliziumhaltig

Klima: Mediterran, mit milden Wintern, mäßigem Niederschlag und heißen, belüfteten Sommern

Ernte: Späte, manuelle Ernte

Weinbereitung: Leichte Mazeration bei kontrollierter Temperatur

Verfeinerung: In Eichenfässern mit 60 Litern und 225 Litern

Abfüllen: Unter Stickstoffatmosphäre

Analytische daten: Alkoholgehalt: 14,5-15,00% Gesamtsäure: 5,50 g/L Restzucker: 50 g/L

Organoleptischen Eigenschaften: Farbe: Strohgelb mit goldenen Nuancen Geschmack: Süß, harmonisch und herzhaft mit einem angenehm bitteren Nachgeschmack von gerösteten Mandeln

Paarungen: Ideal zu trockenem Mandelpasten-Gebäck oder Blauschimmelkäse

Serviertemperatur: 12-14°C

Format: 37,5 cL

AUSZEICHNUNGEN: GALERIE:

