

Cagliari D.O.C.

MALVASIA

Cagliari Doc



Malvasia Cagliari Doc con un agradable regusto amargo de almendras tostadas. Después de una ligera maceración a temperatura controlada, madura en barricas de roble. Combina bien con pasteles secos de pasta de almendras o quesos de pasta azul. Según el enólogo Attilio Dejana, este vino ha sido descrito como el mejor vino seco de Italia y del mundo.



NOTAS DE VINO

MALVASIA

Terreno: Calcáreo-silíceo

Clima: Mediterráneo, con inviernos suaves, lluvias moderadas y veranos calurosos y ventilados

Cosecha: Vendimia tardía, manual

Vinificación: Ligera maceración a temperatura controlada

Refinamiento: En barricas de roble de 60 litros y 225 litros

Embotellado: Bajo atmósfera de nitrógeno

Los datos analíticos: Contenido de alcohol: 14,5-15,00% Acidez total: 5,50 g/L Azúcares residuales: 50 g/L

Características organolépticas: Color: Amarillo pajizo con matices dorados Sabor: Dulce, armónico y sabroso con un regusto agradablemente amargo de almendras tostadas

Emparejamientos: Ideal con pasteles secos de pasta de almendras o quesos de pasta azul

Temperatura de servicio: 12-14°C

Formato: 37,5 cL

PREMIOS:
GALERÍA:

