Cagliari D.O.C.

MALVASIA

Cagliari Doc

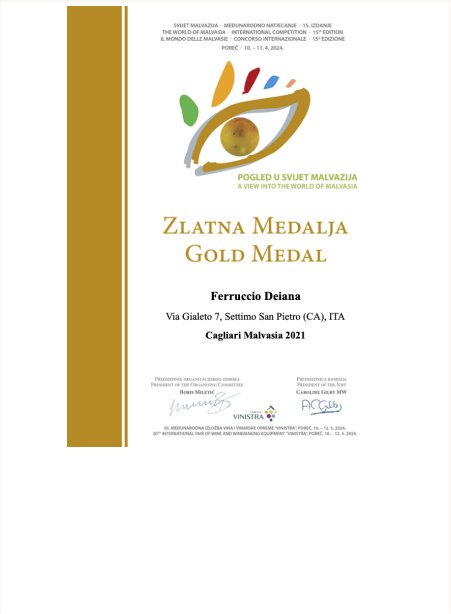
Malvasia Cagliari Doc con un agradable regusto amargo de almendras tostadas. Después de una ligera maceración a temperatura controlada, madura en barricas de roble. Combina bien con pasteles secos de pasta de almendras o quesos de pasta azul. Según el enólogo Attilio Dejana, este vino ha sido descrito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



SVIJET MALVAZIJA - MEĐUNARODNO NATJECANJE - 15. IZDANJE
THE WORLD OF MALVASIA - INTERNATIONAL COMPETITION - 15th EDITION
IL MONDO DELLE MALVASIE - CONCORSO INTERNAZIONALE - 15ª EDIZIONE
POREČ - 10. – 11. 4. 2024.

POGLED U SVIJET MALVAZIJA
A VIEW INTO THE WORLD OF MALVASIA

ZLATNA MEDALJA
GOLD MEDAL

Ferruccio Deiana
Via Gialeto 7, Settimo San Pietro (CA), ITA
Cagliari Malvasia 2021

PREDSJEDNIK ORGANIZACIJSKOG ODBORA
PRESIDENT OF THE ORGANIZING COMMITTEE
DORIS MILETIĆ

PREDSJEDNICA ŽIRIJA
PRESIDENT OF THE JURY
CAROLINE GILBY MW

VINISTRA

20. MEĐUNARODNA IZLOŽBA VINA I VINARSKE OPREME "VINISTRA"; POREČ, 10. – 12. 3. 2024.
20th INTERNATIONAL FAIR OF WINE AND WINEMAKING EQUIPMENT "VINISTRA"; POREČ, 10. – 12. 3. 2024.