

Cagliari D.O.C.

MALVASIA

Cagliari Doc



Malvasia Cagliari Doc com um agradável retrogosto amargo de amêndoas torradas. Após uma leve maceração a temperatura controlada, amadurece em barris de carvalho. Combina bem com doces de massa de amêndoas ou queijos de pasta azul. Segundo o enólogo Attilio Dejana, este vinho foi descrito como o melhor vinho seco da Itália e do mundo.



NOTAS DE VINHO

MALVASIA

Chão: Calcário-silicioso

Clima: Mediterrâneo, com invernos amenos, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados

Colheita: Tardia, manual

Vinificação: Leve maceração a temperatura controlada

Requite: Em barris de carvalho de 60 litros e 225 litros

Engarrafamento: Sob atmosfera de nitrogênio

Os dados analíticos: Teor alcoólico: 14,5-15,00% Acidez total: 5,50 g/L Açúcares residuais: 50 g/L

Características organolépticas: Cor: Amarelo palha com reflexos dourados Sabor: Doce, harmonioso e sávido com um retrogosto agradavelmente amargo de amêndoas torradas

Emparelhamentos: Ideal com doces de massa de amêndoas ou queijos de pasta azul

Temperatura de Serviço: 12-14°C

Formato: 37,5 cL

PRÊMIOS:
GALERIA:

