Cagliari D.O.C.

MALVASIA

Cagliari Doc

Malvasia Cagliari Doc с приятным горьковатым послевкусием жареных миндальных орехов. После легкой мацерации при контролируемой температуре он созревает в дубовых бочках. Отлично сочетается с сухими миндальными пирожными или сырами с плесенью. По словам винодела Аттилио Дежана, этот виноград был описан как лучшее сухое вино Италии и мира.

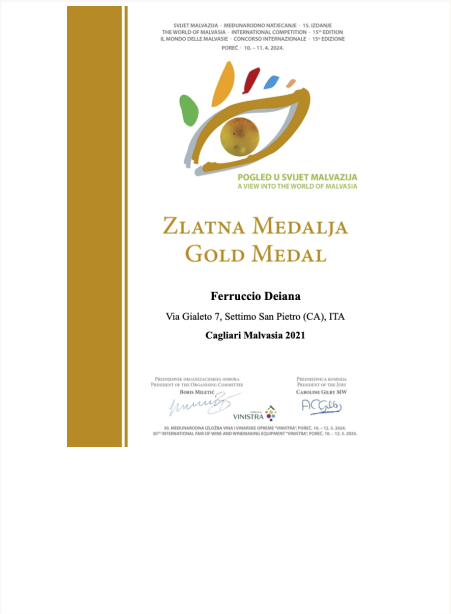
ВИН ПРИМЕЧАНИЯ

MALVASIA

земля:	Известняково-кремниевый
климат:	Средиземноморский, с мягкими зимами, умеренными осадками и жаркими, проветриваемыми летами
урожай:	Поздний, ручной
виноделие:	Легкая мацерация при контролируемой температуре
утонченность:	В дубовых бочках объемом 60 и 225 литров
разлив:	В атмосфере азота
Аналитические данные:	Крепость: 14,5-15,00% Общая кислотность: 5,50 г/л Остаточный сахар: 50 г/л
органолептические характеристики:	Цвет: Соломенно-желтый с золотистыми оттенками Вкус: Сладкий, гармоничный и соленый с приятным горьковатым послевкусием жареных миндальных орехов
спариваний:	Идеально подходит к сухим миндальным пирожным или сырам с плесенью
Температура сервировки:	12-14°C
формат:	37,5 cL

НАГРАДЫ:

ГАЛЕРЕЯ:


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

VINISTRA