

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:

