



Emiliana Frizzante 2018

Cantina: Lusenti Vini

Denominazione: Emilia IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 100% Malvasia Di Candia Aromatica

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Emilia IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 11.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 3 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Antipasti, Fritture, Salumi

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

L'Emiliana dell'azienda agricola Lusenti è prodotta con il 100% di uve di Malvasia di Candia da agricoltura biologica. Il contatto a freddo del mosto con le bucce è minimo per evidenziare le fresche note aromatiche della varietà. Rifermentato naturalmente in bottiglia, il vino viene imbottigliato mantenendo i suoi lieviti naturali provenienti dalle fecce più fini. La lisi di questi conferisce maggiore complessità e finezza all'Emiliana.

Note di degustazione

L'Emiliana Lusenti si presenta con un color giallo paglierino scarico, al naso le tipiche note della malvasia aromatica di candia conferiscono una delicata ma tesa acidità e un'ottima sapidità che lo rendono perfetto all'abbinamento con salumi emiliani e gnocco fritto, verdure in pastella, frittura di mare, torte salate con ricotta ed erbe. Consigli per il consumo: agitare delicatamente la bottiglia prima dell'apertura per mandare in sospensione il deposito di fecce fini e assaporarlo al meglio.