



Malvasia Frizzante Secco 2016

Cantina: San Paolo

Denominazione: Malvasia Emilia IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 100% Malvasia Bianca Aromatica

Certificati: Autocertificato Naturale

Metodo: Classico

Denominazione: Malvasia Emilia IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 15 mesi in Bottiglia sui lieviti

Abbinamenti: Antipasti, Carni Bianche, Pesce, Verdure

Bottiglie prodotte: 1300

Invecchiamento: fino al 2019

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

La raccolta in vigna della malvasia destana alla produzione di questo Malvasia Frizzante Secco di San Paolo avviene verso il 15 settembre, periodo ideale per ottenere il massimo di aromaticità, una buona maturazione e un grado di acidità corretto per preservare la freschezza. Il terreno è quello tipico del territorio modenese, ovvero franco argilloso, con una buona disponibilità di acqua e di sostanza organica. Terreno ideale per la coltivazione e produzione di uve destinate alla produzione di vini molto freschi e carichi in estratto, come questa Moalvasia Frizzante.

Note di degustazione

L'azienda San Paolo produce vini emiliani naturali con colori meravigliosi. Questa Malvasia Frizzante non fa eccezione e si presenta con un colore giallo paglierino brillante, al naso si denotano sentori floreali che si alternano a profumi fruttati, tuttavia l'aromaticità di questa malvasia non è invadente. Si tratta di un vino naturale di consistenza equilibrata, leggermente frizzante, fine, sapido, secco e di buona intensità. Molto versatile questa Malvasia Frizzante si può bere a pasto ma anche durante un aperitivo di coppia o con gli amici.