



MALVASIA LIQUOROSO BIO

VINO LIQUOROSO IGT

Condizioni climatiche privilegiate e una gestione naturale del territorio per un vino liquoroso dalle intense note di frutta matura e sentori di melone e albicocca.

UVE

Malvasia bianca in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso.

Altimetria: da 0 a 300m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta dalla terza decade di agosto alla prima di settembre. Macerazione per 6-8 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino. Affina per 6 mesi in vasca a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: intenso di frutta matura con sentori di melone e albicocca.

Gusto: pieno e armonico, con lievi note di albicocca secca, melone e pera cotta.

ABBINAMENTI

Tradizionale: dolci a base di crema pasticcera o ricotta vaccina.

Non convenzionale: crema di caciocavallo ragusano fresco con mostarda di mandarini e sbriciolata di amaretto. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

16% vol

FORMATO

75 cl

