

“Malbolle” - Vino Spumante di Qualità – dosaggio zero -

Tipologia: Metodo classico

Uve: Malbo gentile in purezza

Vigneti: allevati a cordone speronato 4000 ceppi/ha

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pressatura dei grappoli interi, fermentazione a temperatura controllata, affianamento in vasche di cemento, tiraggio, remouge manuale, sboccatura e affinamento in bottiglia.

Analisi: Alcoll 13% Vol, Acidità tot 7,85 g/L, pH 3,16 Anidride solforosa tot. 80 mg/L

Note degustative: di colore ramato; bollicina fine e persistente; al naso note di erba sfalciata, pepe rosa e nota minerale.

Abbinamento: aperitivo, vino da tutto pasto, salumi e primi piatti della tradizione, carpacci e tartarre di pesce, interessante con carne alla griglia.

Temperatura di servizio: 6/8° C

Calice: tulipano

Podere il Saliceto