



Malvasia

vino liquoroso

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

La Malvasia è una classica espressione di quel carattere che soltanto il sole, le terre ed il clima mite della Sicilia possono conferire ad un vitigno aromatico.

Il suo colore giallo ambrato, i ricchi profumi di frutta candita, la sensazione di albicocca e miele, la persistente piacevolezza del suo gusto dolce lo rendono particolarmente adatto al dessert, in abbinamento alla pasticceria in genere e più in particolare ai tipici dolci siciliani con i fichi secchi ed ai biscotti alla mandorla. Può essere servito freddo (10° C) o a temperatura ambiente.

vitigno
Malvasia - Terre Siciliane IGP

zona di produzione
Sicilia Occidentale

terreno e sistema di allevamento
Terre rosse siciliane, vite allevata con il sistema tradizionale ad alberello

periodo di vendemmia
Da fine agosto a inizio settembre

pigiatura
Soffice

fermentazione e preparazione
Molto lenta ed a temperatura controllata. Al raggiungimento della gradazione alcolica di 4° e un residuo zuccherino del 12%, si aggiunge alcol da vino per bloccare la fermentazione e raggiungere la gradazione alcolica di 16°.

colore
Giallo ambrato

profumo
Ricco, avvolgente ed intenso, di grande espressività

sapore
Spiccatamente dolce ed aromatico, con evidenti note di frutta candita

tenore alcolico
16%

zuccheri
11%

temperatura di servizio
Ambiente (non superiore a 20 °C), oppure rinfrescato a 10 °C

confezionamento
Bottiglia da 50 cl (cartone da 6 bott.)
Bottiglia da 10 cl (cartone da 48 bott.)