



OTELLO: MALVASIA SECCO 1813



OTELLO MALVASIA SECCO 1813

Frizzante

Tipologia: Vino bianco frizzante

Denominazione: Malvasia Emilia I.G.T.

Vitigno: Malvasia di Candia

Gradazione: 11% vol

Residuo zuccherino: 11 g/ℓ

Acidità totale: 6.5 g/ℓ

Temperatura di servizio: 7°/9° C

Colore: Giallo paglierino intenso

Normale: formato 0,75 ℓ
codice N-26

Otellino: formato 0,375 ℓ
codice N-31

Profumo: Aromatico e complesso, con sentori di fiori freschi, mela verde, pesca bianca e frutti tropicali. Splendide note erbacee e delicatamente balsamiche, dalla salvia al rosmarino.

Gusto: Particolarmente intenso, possiede un ottimo equilibrio tra morbidezza e acidità. Piacevole sapidità e carattere composto ma deciso.

Abbinamenti: Vino estremamente versatile, si presta ad un aperitivo a base di salumi o formaggi stagionati come ad accompagnare primi anche corposi o secondi di carne bianca, che riesce sempre a bilanciare perfettamente. Da provare con filetti di pesce al forno o alla piastra.

Le soleggiate colline emiliane ospitano le vigne di Malvasia di Candia, che danno vita a un vino intenso e aromatico. Vino dalla tradizione millenaria, tipico bianco emiliano accompagnato da sempre ai piatti della nostra cucina, è in grado di rinnovare ed adeguare la sua immagine; l'altissima qualità lo rende allo stesso tempo decisamente moderno, accattivante per tutti e adatto a ogni contesto e situazione.

N.B.: I dati analitici sono da intendersi come medi del prodotto.

Semi-sparkling

Category: Semi-sparkling white wine

Appellation: Malvasia Emilia I.G.T.

Grape variety: Malvasia di Candia

Alcohol content: 11% vol

Residual sugar: 11 grams/liter

Total acidity: 6.5 grams/liter

Suggested serving temperature: 7°/9° C

Color: Intense straw yellow

Regular size: format 0,75 ℓ
codice N-26

Otellino: format 0,375 ℓ
codice N-31

Nose: Aromatic and complex, with hints of fresh flowers, green apple, white peach, and tropical fruit. Splendid herbaceous aromas, ranging from sage to rosemary, and a delicate balsamic note.

Taste: Very intense flavor with an excellent balance of smooth texture and acidity. Delightfully savory in character, with harmonious, decisive character.

Suggested pairings: An extremely versatile wine that pairs well with salumi appetizers or aged cheeses. It will go equally well with rich first courses and white meat entrées, giving just the right balance to the dishes. It's also great with fileted fish, whether roasted or sautéed.

The sunny hills of Emilia are home to the Malvasia di Candia grapes that give life to this intensely flavored, aromatic wine. It's the fruit of thousands of years of viticulture, a classic white wine from Emilia, always accompanied by Parma cuisine and ever ready to live up to its excellent reputation. The high quality of this wine makes it a decisively modern expression of Parma winemaking and it's sure to thrill the palate in any context or situation.

N.B.: Analytical data submitted are intended as a product average.

