

CECI
1938

TERRE VERDIANE 1813 MALVASIA SECCO

"Il vero amore è come una finestra illuminata in una notte buia. Il vero amore è una quiete accesa." (G. Ungaretti)

Così come Giuseppe Verdi illuminava la notte delle anime con le note preziose e uniche delle sue opere, così scopriamo questa una nuova idea di Malvasia di Candia: equilibrio ed eleganza. Il carattere aromatico, la decisa impronta di freschezza e la piacevolezza del sorso sono la luce di questo Terre Verdiane. Si degusta all'interno della quiete gioiosa di un pasto e si accende l'amore per questo vino e per questa terra.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Malvasia Emilia I.G.T.

Tipologia: vino frizzante bianco secco

Vitigno: Malvasia aromatica di Candia

Vendemmia: inizio settembre

Terreno: argilloso e mediamente sassoso

Vinificazione: in bianco

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 11% vol.

Residuo zuccherino: 11 g/l

Acidità totale: 6,2 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: A-21

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore giallo paglierino, si apprezza un lieve perlage.

Profumo: Fruttato dai richiami tropicali con note di pesca bianca, mela verde e accenni di cedro. L'impronta vegetale ricorda fiori di campo; si apprezzano aromi di salvia e rosmarino.

Gusto: Carattere preciso che identifica l'impronta territoriale. È un gioco sinuoso tra morbidezza e sapidità, impreziosito da sensazioni minerali. Si conferma l'equilibrio tra le note fruttate e la grande vegetalità aromatica; la gradevole freschezza affida la chiusura ad un ricordo di aromi preziosi.

Abbinamenti: La versatilità e il carattere unico posizionano questo vino al centro delle nostre tavole. Suona la meraviglia delle sue note con antipasti di mare e con i crostacei aromatizzati. Riesce ad esprimersi perfettamente anche con i salumi della tradizione, formaggi di media stagionatura e secondi di carni bianche. Con il pesce al forno di buona aromaticità emergono appieno le doti di freschezza di questa Malvasia.