

# CECI

1938

## GIUSEPPE VERDI MALVASIA BRUT - Etichetta BOLLE

*"Artisti e poeti continuano a trovare il senso della vita in un bicchiere di vino." (J. Sterling)*

Questa Malvasia trasforma noi tutti in artisti e poeti perché con la naturalità di un gesto ci riappropriamo del senso della vita, spesso più semplice di quanto pensiamo. Questo vino è così: coinvolgente e immediato. Le sue note aromatiche, l'impronta fresca, la piacevole sapidità, lo rendono capace di donare ai nostri momenti il gusto e il senso della sincerità.



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Malvasia Emilia I.G.T.

**Tipologia:** vino spumante bianco brut

**Vitigno:** Malvasia aromatica di Candia

**Vendemmia:** inizio settembre

**Terreno:** collinare – argilloso

**Vinificazione:** in bianco

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 8 g/l

**Acidità totale:** 5,7 g/l

**Temperatura di servizio:** 6/8°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** V-3

*— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto*

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore giallo paglierino tenue, si apprezza un lieve ed elegante perlage.

**Profumo:** Intenso e aromatico. I sentori floreali di acacia, le sensazioni vegetali, le note fruttate lievemente agrumate, la pesca bianca e i frutti tropicali, ci regalano un profilo aromatico unico.

**Gusto:** Fresco e sapido. Convincente l'equilibrio tra la grande aromaticità, la sottile dolcezza e le note sapide, che compongono un quadro gustativo ampio, completato dall'armonia dei sentori floreali e fruttati. La chiusura è ricca e persistente.

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo in abbinamento con i salumi della tradizione regionale. Frittore in pastella di verdure e di mare. Piatti a base di uova. Formaggi saporiti e leggermente stagionati.