

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% vol.

Residuo zuccherino: 9 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.