

# CECI

1938

## TERRE VERDIANE 1813 - MALVASIA DOLCE

*"La bellezza è gradita agli occhi, ma la dolcezza affascina l'animo."* (Voltaire)

La dolcezza di questa Malvasia di Candia affascina e seduce come le grandi opere di Giuseppe Verdi. Così come ci si perde nell'armonia delle dolci note di questo vino. La leggenda narra che domenica 10 ottobre 1813, Carlo Verdi, dopo aver visto nascere Giuseppe, brindò alla nuova vita con questo nettare. Due destini che hanno viaggiato insieme, continueranno a dare gioia ai nostri palati e ad affascinare le anime di tutti coloro che brinderanno con questo vino.



### SCHEDA TECNICA

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

**Tipologia:** vino bianco frizzante dolce

**Vitigno:** Malvasia aromatica di Candia

**Vendemmia:** inizio settembre

**Terreno:** collinare, argilloso di media struttura e sassoso

**Vinificazione:** in bianco

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 8,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 55 g/l

**Acidità totale:** 6 g/l

**Temperatura di servizio:** 8/10°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** A-20

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Lieve il perlage.

**Profumo:** Intenso, profondo, coinvolgente. La frutta gialla matura, ananas e albicocche disidratate, prepara sentori di miele, integrati da note aromatiche e vegetali. Si apprezza una piacevole mineralità in chiusura.

**Gusto:** Morbido, caldo e suadente. Si ritrovano le note di frutta matura disidratata, la dolcezza è ben bilanciata dalla freschezza e dalla sapidità che nel finale sembra ricordare la complessità di un vino muffato.

**Abbinamenti:** È l'ideale in abbinamento con dolci al cucchiaio, torte, crostate e pasticceria secca. Da sperimentare l'abbinamento con crostacei e pesci in salsa mediamente piccante o formaggi stagionati. È un ottimo vino da meditazione, magari con il sottofondo della musica di Verdi.