

**CECI**  
1938

## GIUSEPPE VERDI MALVASIA DOLCE - Etichetta BOLLE

*"Voglio che la gente dica delle mie opere: "sente profondamente, sente con tenerezza." (V. Van Gogh)*

Tenerezza e profondità le due anime di questo vino. La profondità aromatica della Malvasia di Candia, la delicatezza del residuo zuccherino, offrono a questa struttura non solo un gusto ma un sentire ampio e ricco di sfumature che la freschezza e la carbonica valorizzano. Si fa ricordare per la natura di un vino che può completare un pasto o trovare nuove strade di abbinamenti e che portano un gusto a divenire sentimento della memoria.



### SCHEDA TECNICA

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

**Tipologia:** vino frizzante bianco dolce

**Vitigno:** Malvasia aromatica di Candia

**Vendemmia:** inizio settembre

**Terreno:** collinare di medio impasto

**Vinificazione:** in bianco

**Lavorazione:** Martinotti

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

**Residuo zuccherino:** 46 g/l

**Acidità totale:** 6,1 g/l

**Temperatura di servizio:** 10/12°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** V-4

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

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Paglierino con riflessi dorati.

**Profumo:** Intenso ed aromatico. Ricco di sentori che ricordano frutta disidratata, fiori bianchi e miele.

**Gusto:** Le sensazioni di dolcezza e freschezza si completano nel sorso che la carbonica ben integra. Le note di frutta matura e la gentilezza floreale donano un finale a questo sorso un invito alla degustazione.

**Abbinamenti:** Da assaporare durante informali dessert con dolci al cucchiaio, ottimo da abbinare con torte fatte in casa e pasticceria secca. Da sperimentare l'abbinamento con crostacei e pesci in salsa piccante o formaggi stagionati.