

CECI
1938

MALVASIA DOLCE GIUSEPPE VERDI - 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 dolce frizzante

Vitigno: Malvasia aromatica di Candia

Vendemmia: inizio settembre

Terreno: collinare di medio impasto

Vinificazione: in bianco

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 8,5% vol.

Residuo zuccherino: 53 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.