

CECI

1938

27 OPERE MALVASIA BRUT - Gold Edition

"Il colore soprattutto, e forse ancora più del disegno, è una liberazione." (H. Matisse)

La Malvasia aromatica di Candia sa raccontare il colore attraverso i suoi profumi. La piacevole complessità e il grande profilo aromatico narrano la vita attraverso le melodie di questo vino, proprio come Giuseppe Verdi la esprimeva con la musica. 27 Opere libera lo spirito e rende straordinari i momenti del vivere quotidiano. Sapori e suoni, come i colori di un dipinto, sono opere della natura e della capacità umana di rendere uniche e meravigliose queste terre e i suoi prodotti.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Malvasia Emilia I.G.T.

Tipologia: vino spumante brut

Vitigno: Malvasia aromatica di Candia

Vendemmia: inizio settembre

Terreno: collinare – argilloso composta da marne e arenarie

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: T-6

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore giallo paglierino tenue, si apprezza un lieve e fine perlage.

Profumo: Ricco e aromatico. Sentori floreali di acacia, note fruttate lievemente agrumate, pesca bianca e frutti tropicali, sensazioni vegetali nel finale.

Gusto: Immediatamente fresco e sapido, in pieno equilibrio con l'aromaticità e la dolcezza che compongono un quadro gustativo articolato, anche grazie all'armonia dei sentori floreali e fruttati. La chiusura è ricca e persistente.

Abbinamenti: Ideale l'abbinamento con i salumi della tradizione emiliana. Frittture in pastella di verdure e di mare. Piatti a base di uova. Formaggi saporiti e leggermente stagionati.