



MALVASIA BIO

VINO LIQUOROSO TERRE SICILIANE IGT

Condizioni climatiche privilegiate e una gestione naturale del territorio per un vino liquoroso dalle intense note di frutta matura.



UVE

Malvasia bianca Bio in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso.

Altimetria: da 0 a 300m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta dalla terza decade di agosto alla prima di settembre. Macerazione per 6-8 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino. Affinamento di 6 mesi in vasca a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso, con note di frutta matura e sentori di melone e albicocca.

Gusto: dolce, morbido e avvolgente al palato.

ABBINAMENTI

Da gustare in abbinamento ai classici dolci a base di crema e frutta o ricotta. Servire a 10°-12°C.

GRADO ALCOLICO

16% vol

FORMATO

75 cl