



l'onda del
cambiamento



SCHEDA TECNICA DOLCEVITAE



Varietà: Malvasia Bianca di Candia Aromatica

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta Puglia

Produzione: Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

Vendemmia: Ottobre

Allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 60 q.li

Vinificazione: La raccolta viene esclusivamente nelle ore notturne da uve stramature. Vinificazione avviene con una breve macerazione di 3 giorni evitando l'innesto della fermentazione. Il mosto viene inviato in pressa soffice e travasato in barrique.

Affinamento: 12 mesi in barrique

Alcol: 13+8% vol.

Colore: Oro antico e ambra.

Note sensoriali: Aroma: Aromi gradevoli e fragranti che richiamano fiori gialli e sentori mielosi, confettura di pesca e agrumi canditi, erbe aromatiche e toni marini, e una sottile vena speziata.

Gusto: Delicato l'approccio nell'assaggio, equilibrato, avvolgente ma non stucchevole e con una lunga chiusura agrumato-speziata con evidenze di canditi, cardamomo e frutta secca.

Temp. di servizio: 12 - 13 °C

SCHEDA TECNICA 01/05/2015 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso