



MALVASIA IGT PROVINCIA DI PAVIA

TIPOLOGIA: Malvasia I.G.T. Provincia di Pavia.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Malvasia 100%

RESIDUO ZUCCHERINO: 85 g/L

GRADAZIONE ALCOLICA: 7% vol.

VINIFICAZIONE: La raccolta inizia la prima decade di Settembre. Viene eseguita una pressatura soffice dove si estrae solo il mosto fiore. Il mosto così ottenuto inizia la fermentazione a temperatura controllata (16°C) in serbatoi di acciaio inox, fino al raggiungimento di circa 6 gradi alcolici, bloccando la fermentazione con filtrazione e refrigerazione. La presa di spuma avverrà in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Giallo paglierino con riflessi dorati.

OLFATTIVE: Bouquet ampio, aromatico, intesamente profumato.

GUSTATIVE: Dolce, armonico, vellutato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° – 12°C.

ACCOSTAMENTI: Con ogni tipo di dolce, pasticceria secca, frutta secca, formaggi stagionati.

CONTIENE SOLFITI