



Giorgi
dal 1870



ZIMOLO

PASSITO DI MALVASIA IGT PROVINCIA DI PAVIA

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

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Malvasia di Candia 100%

RESIDUO ZUCCHERINO: 85 g/L

GRADAZIONE ALCOOLICA: 7% vol.

VINIFICAZIONE: Ai primi di Settembre se l'appassimento è fatto su graticci a metà Ottobre se l'appassimento è fatto in vigna.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Colore giallo dorato.

OLFATTIVE: Intenso fruttato con sentori di frutta MATURA in particolare Albicocca e una spiccata nota di Salvia

GUSTATIVE: Dolce, morbido, intenso e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° – 10°C.

ACCOSTAMENTI: Dolci, pasticceria secca, frutta secca, formaggi stagionati. Ottimo fuori pasto

CONTIENE SOLFITI