

SCHEDA TECNICA

# Malvasia Fermo

**UVA:** Malvasia Aromatica di Candia 100%.

**GRADI:** 12,5 % vol. 750

**VINIFICAZIONE:** Spremitura soffice in assenza di ossigeno e fermentazione a temperatura controllata in vasche inox.

**AFFINAMENTO:** Inox 6 mesi + 4 mesi in bottiglia.

**COLORE:** Giallo tendente all'oro, sfumature lievemente marcate, cromatura intatta, limpida e pulita.

**PROFUMO:** Particolare la nota aromatica della Malvasia matura, quasi speziata, curiose le sensazioni di nespola; buon equilibrio olfattivo.

**SAPORE:** Aromatico, fruttato esotico, dattero e lieve nota minerale; buona l'acidità totale; ottimo il corpo.

**SENSAZIONI:** Vino che stupisce per l'armonia olfattiva e gustativa, specie per le note aromatiche, fruttate ed esotiche; fresca e piacevole. È una particolare Malvasia, da non perdere.

**SERVIZIO:** 8 - 11 °C (estate), 11 - 14 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

**ABBINAMENTO:** Si sposa con formaggi erborinati e di media stagionatura, salumi e gnocco fritto. Adatto anche fuori pasto come vino da conversazione accompagnato con macedonie di stagione.



Res Uvae è un'azienda certificata VIVA

