

MALVASIA PASSITO



Tipologia Vino – Type of wine

Emilia IGP Malvasia Passito

Uvaggio – Grape varieties

Malvasia di Candia aromatica 100%

Tipologia d'impianto del vigneto – Vineyard characteristics

Vigneti tra 250-400 m, con esposizione ad est e allevamento a Guyot

Vineyards' altitude between 250-400 m, east facing with Guyot training system

Vinificazione - Vinification

Le uve vengono raccolte durante i primi giorni della vendemmia per preservare il massimo della loro freschezza. Vengono successivamente adagiate su graticci e poste in un fruttaiolo a temperatura e umidità controllate. Una volta raggiunto il livello di appassimento ideale, si procede con una pressatura soffice e l'avvio della fermentazione. Il vino riposa per circa due anni prima dell'imbottigliamento.

The grapes are picked during the first days of harvest to preserve their maximum freshness. They are therefore placed on racks at controlled temperature and humidity. Once the aimed level of drying has been reached, we proceed with soft pressing and yeast inoculation. The resulting wine ages for about two years prior bottling.

Gradazione alcolica – Alcohol content

12% vol

Vista – Appearance

Colore oro

Deep gold colour

Aroma – Nose

Note di albicocca essiccata associate a zafferano, miele e fico caramellato

Notes of dried apricot associated with saffron, honey and caramelized fig

Gusto – Taste

Avvolgente e suadente, corroborato da una bella freschezza bilanciata da una struttura consistente. Sentori di miele e finale persistente

Enveloping and persuasive, supported by a pleasant freshness balanced by a consistent structure. Hints of honey and persistent finish

Accostamenti – Pairing

Si abbina perfettamente a formaggi di lunga stagionatura o alla più classica pasticceria secca. Ideale a fine pasto come vino da meditazione

It matches perfectly aged cheeses and dry pastries. Ideal at the end of a meal as a meditation wine

Temperatura di servizio – Serving temperature

12 – 14 °C