

LE GEMME

MALVASIA DOLCE DELL'EMILIA I.G.P. MOSTO D'UVA M.P.F.



Ottenuto vinificando in purezza Malvasia di Candia Aromatica, una varietà particolarmente pregiata per aromaticità e armonia dei profumi

Vitigni

Malvasia di Candia Aromatica

Vendemmia

Generalmente a metà settembre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Il mosto macera sulle bucce a bassissime temperature per poche ore, arricchendosi dei profumi tipici; la fermentazione alcolica degli zuccheri. Parziale, viene interrotta alla giusta percentuale zuccherini attraverso ripetute fermentazioni. Dopo qualche mese di riposo in vasche a temperatura controllata, il vino viene messo in autoclave per la rifermentazione naturale, con metodo Charmat, che lo rende frizzante.

Bottiglie prodotte: 48.000

Gradazione: 6% vol.

Zuccheri: 79 g/l

Acidità totale: 6,2 g/l

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo paglierino tendente al dorato, ha profumi intensi e aromatici che richiamano sentori di agrumi e fiori d'arancio; al palato ha un buon equilibrio, è fresco e ha una piacevole persistenza. Un vino gradevole da abbinare a biscotti di pasta frolla, ai tradizionali intrigoni o alla ciambella, ma soprattutto a dessert che presentano creme o panna, tortellini dolci e torta di riso.

Servire a 8-10° C.

This wine is obtained through the vinification of Malvasia di Candia Aromatica, a grape remarkable for its harmonic and aromatic bouquet

Grapes

Malvasia di Candia Aromatica

Harvest

The grapes are picked up by hand usually by the middle of September.

Vinification

The must macerates with the skins at low temperature for a short time, enriches itself of typical scents. The partial fermentation of the sugars is stopped at the right sugar level with many filtering operations. After some months the wine is put in tanks where the natural fermentation at low temperature, Charmat method, makes it sparkling.

Bottles: 48.000

Alcohol: 6% vol.

Sugars: 79 g/l

Total Acidity: 6,2 g/l

Organoleptic characteristics

Yellow color with gold highlights, intense and aromatic bouquet which reminds citrus and orange's flower; well balance on the palate, fresh and with a good persistence. Best served with biscuits and typical cakes of Emilia-Romagna like "intrigoni" and "ciambella" but also with dessert.

Service temperature 8-10° C

