

MALVASCO BIANCO PASSITO

Isola dei Nuraghi IGT



Denominazione e nome: Malvasco, Bianco Passito Isola dei Nuraghi IGT.

Vitigni: Malvasia 50%, Nasco 50%.

Tipologia di suolo: terreni marnosi con buona dose di calcare.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vendemmia: tardiva, effettuata manualmente in cassette.

Vinificazione: appassimento parte in pianta e parte sui graticci. Vinificazione 100% in anfore di terracotta.

Affinamento: 100% in anfore di terracotta per 4/5 mesi e ulteriori 4 mesi in bottiglia.

Note degustative: all'olfatto si percepiscono sentori di miele di Sulla, con spiccate note di frutta candita. In bocca la sensazione di acidità e freschezza si fonde con la dolcezza, rispecchiando le note sensoriali percepite al naso.

Abbinamenti consigliati: ottimo con dolci secchi e a base di mandorla. Adatto anche a formaggi di diverse stagionature ma non freschi, anche erborinati.

Temperatura di servizio: 8-12°C a seconda dell'abbinamento.



Biointegrale



Biologico



Dessert

500 ml

12,5%

Malvasco, Bianco Passito, Isola dei Nuraghi IGT
Le Anfore di Elena Casadei

FAMIGLIA
CASADEI