



BORGOFULVIA

MALVASIA SPUMANTE DOLCE



Composizione Ampelografica:
100% Malvasia di Candia aromatica.

Sesti di impianto:
4000 Piante/Ha

Gestione della vite :
Cordone speronato.

Resa uva :
80 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:
Dopo la pigiatura soffice e una criomacerazione pellicolare per 18 ore, la malvasia fermenta in autoclave con lieviti selezionati a temperatura di 12-14 gradi fino ad ottenere la sovrappressione desiderata, mantenendo inalterati gli aromi caratteristici del vitigno.

Colore:
Giallo paglierino con riflessi dorati.

Sapore:
Dolce, morbido e fruttato.

Profumo:
Caratteristico aromatico di pesca ed albicocca.

Gradi alcolici:
7,5% vol

Temperatura di servizio :
10°C

Abbinamenti gastronomici :
Dessert e formaggi piccanti.

Bottiglia :
Champagnotta speciale flut 0,75 lt.

BORGOFULVIA