

<http://giorgi-wines.it/vini-dolci/malvasia-dolce/>

# MALVASIA DOLCE

O.P. Doc



**TIPOLOGIA**

Malvasia frizzante

**ZONA DI PRODUZIONE**

Oltrepò Pavese

**UVE BASE**

Malvasia 100%

**RESA PER ETTARO**

80 q.li/ha.

**RESIDUO ZUCCHERINO**

85g/l.

**GRADAZIONE ALCOLICA**

7% vol.

**VINIFICAZIONE**

La raccolta inizia la prima decade di Settembre. Viene eseguita una pressatura soffice dove si estrae solo il mosto fiore.

Il mosto così ottenuto inizia la fermentazione a temperatura controllata (16°C) in serbatoi di acciaio inox, fino al raggiungimento di circa 6 gradi alcolici, bloccando la fermentazione con filtrazione e refrigerazione. La presa di spuma avverrà in autoclave.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE****Visive**

Giallo paglierino con riflessi dorati.

**Olfattive**

Bouquet ampio, aromatico, intesamente profumato.

**Gustative**

Dolce, armonico, vellutato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10 -12° C

**ACCOSTAMENTI**

Con ogni tipo di dolce, pasticceria secca, frutta secca, formaggi stagionati.

*Safra 2008. Almoço com a Confraria La Ribotta, no São Lourenço, em 25/09/2016.*