

## VILLA VALENTINI MALVASIA SECCO D.O.C.

<b>Tipologia</b>	Vino Bianco Frizzante Secco	
<b>Etichetta</b>	<b>Villa Valentini Malvasia</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Malvasia d.o.c.Colli di scandiano e di canossa</b>	
<b>Zona Di Produzione</b>	Zona collinare compresa tra il territorio di Scandiano , Casalgrande e Albinea	
<b>Terreni</b>	terreno di medio impasto tendente allo sciolto	
<b>Forma di allevamento</b>	Spalliera	
<b>Uvaggio</b>	Malvasia aromatica 100%	
<b>Raccolta</b>	Seconda Metà di settembre	
<b>Resa</b>	130 Q.li / Ha	
<b>Vinificazione</b>	Diraspapigiatura e pressatura soffice Ne segue la fermentazione a bassa temperatura in vasi di acciaio. Presatura di spuma con metodo charmat per conservare al meglio l'armonia dei suoi aromi	
<b>Bottiglie Prodotte</b>	15.000	
<b>Aspetti Organolettici</b>	<b>Colore</b> Giallo paglierino con percettibili venature dorate lucenti <b>Naso:</b> intenso e tipicamente varietale ,fine ed elegante <b>Palato</b> Delicatamente aromatico ,armonico	
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti e salumi	
<b>Dati analitici</b>	Grado alcolico	11%
	Acidità totale	6,5 gr/l
	Estratto secco	21
	Temperatura di Servizio	14°