

VIGNA DI GRAZIA MALVASIA SECCA D.O.C.

| | |
|------------------------------|--|
| Tipologia | Vino Bianco Frizzante Secco |
| Etichetta | Vigna di Grazia |
| Denominazione | Malvasia d.o.c.Colli di scandiano e di canossa |
| Zona Di Produzione | Zona collinare compresa tra il territorio di Scandiano , Casalgrande e Albinea |
| Terreni | terreno di medio impasto tendente allo sciolto |
| Forma di allevamento | Spalliera |
| Uvaggio | Malvasia aromatica 100% |
| Raccolta | Seconda Metà di settembre |
| Resa | 120 Q.li / Ha |
| Vinificazione | Diraspapigiatura e pressatura soffice Ne segue la fermentazione a bassa temperatura in vasi di acciaio. Presa di spuma con metodo charmat per conservare al meglio l'armonia dei suoi aromi |
| Bottiglie Prodotte | 15.000 |
| Aspetti Organolettici | Colore Giallo paglierino con appena percettibili venature dorate lucenti Naso: intenso e tipicamente varietale ,fine ed elegante Palato Delicatamente aromatico ,armonico |
| Abbinamenti | Ottimo come aperitivo, |
| Dati analitici | Grado alcolico 11% Acidità totale 7 gr/l Estratto secco 21 Temperatura di 14° |