



CANTINA DELLERBA

MalvaMunt

Vino Bianco da Uve Appassite

Vitigno: Malvasia di Candia 100%
Sistema di allevamento: Guyot
Esposizione: Sud-Ovest
Altitudine: 540 mt. slm
Terreno: Sabbioso con alta mineralità

Vinificazione: dopo la vendemmia le uve vengono fatte essiccare naturalmente in apposite cassette per almeno 6 mesi. A gennaio/febbraio si procede con la pigiatura, diraspatura, pressatura e fermentazione alcolica in vasche d'acciaio. Successivo affinamento in barrique di rovere per ulteriori 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

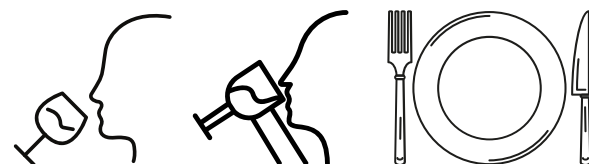
Vendemmia:
Manuale, prima metà di settembre.

Colore: Giallo dorato intenso.

Temperatura di servizio:

 8/10° C

Conservazione: adatto all'invecchiamento in bottiglia per 5 anni.



Profumi: intense note di frutta matura, come albicocca e pesca, con sfumature di miele.

Sapore: al palato si presenta dolce, non stucchevole grazie ad una buona acidità e struttura. Queste caratteristiche lo rendono un vino equilibrato piacevole e con una lunga persistenza in bocca.

Abbinamenti: formaggi stagionati e dessert

Cantina Dellerba- Pinerolo, Torino, Italia- www.cantinadellerba.com

