

# TENUTA



## La Piccola

collezione Fontana



Malvasia  
Dolce

**NOTE:**

### SCHEDA TECNICA VINO

## Malvasia Dolce

#### TIPOLOGIA VINO

Malvasia dolce frizzante da mosto parzialmente fermentato

#### VITIGNI

Malvasia aromatica in purezza

#### TIPOLOGIA D'IMPIANTO

Spalliera, cordone speronato, guyot

#### RESA

80/85 Qli/Ha

#### NOME VINO

Malvasia dolce

#### COLORE VINO

Giallo paglierino brillante

#### PROFUMI

Fruttato, con sentori di albicocca e miele, con leggera nota agrumata e minerale

#### CORPO DEL VINO

Dolce ma non stucchevole, di struttura delicata, molto aromatico con piacevolissima nota acidula che dona al vino una piacevole freschezza

#### INVECCHIAMENTO

-

#### LEGNO BARRIQUES

-

#### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

#### TEMPERATURA SERVIZIO

Fresco da frigo

#### BICCHIERE CONSIGLIATO

A tulipano

#### TIPOLOGIA BOTTIGLIA

Champagnotta cl.75

#### ABBINAMENTI CIBO-VINO

Vino dolce da abbinare alla classica pasticceria emiliana, ciambella, macedonia di frutta e alle torte con amaretti

#### L'ETICHETTA

Questa etichetta ritrae un banchiere fiorentino che ai nostri tempi definiremmo "transgender". Le stesse caratteristiche potremmo ritrovarle in tutti i vini ottenuti dalla lavorazione dell'uva malvasia: solo quando lo assaggeremo potremo determinare la tipologia del vino che stiamo bevendo.

Tenuta la Piccola Soc.Agr. S.r.l.

Via Casoni n.3. 42027 Montecchio Emilia (RE) – P.I. 02541910358

tel. 0522864712 – e.mail info@tenutalapiccola.it

www.tenutalapiccola.it