



VINIMAR

MALVASIA



VITIGNO: 100% MALVASIA
ZONA DI PRODUZIONE: TERRITORIO DI MARSALA
ALTITUDINE MEDIA: 60 METRI SLM
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA
ETÀ MEDIA DEI VIGNETI: 10 ANNI
PERIODO DI VENDEMMIA: FINE AGOSTO/SETTEMBRE
FERMENTAZIONE ALCOLICA: FERMENTAZIONE INIZIALE IN SILOS DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA ED ARRESTO DELLA STESSA MEDIANTE AGGIUNTA DI ACQUAVITE DI VINO
COLORE: DORATO CHIARO
PROFUMO: AVVOLGENTE E INTENSO CON ELEVATI PROFUMI FRUTTATISAPORE DOLCE AROMATICO CON RICHIAMI DI FRUTTA CANDITA ED APPASSITA
TENORE ALCOLICO: 16,00% VOL
TENORE ZUCCHERINO: 120 GR / LT
AFFINAMENTO LEGNO: NESSUNO
MATURAZIONE IN BOTTIGLIA: MINIMO 2 MESI
ABBINAMENTO: IDEALE CON LA PASTICCERIA IN GENERE, ECCELLENTE CON LA GELATERIA
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 °C COME APERITIVO, 16/18 °C COME DESSERT

GRAPE: MALVASIA
AREA OF PRODUCTION: MARSALA DISTRICT
ALTITUDE: 60 METERS
SYSTEM OF GROWING: ESPALIER
AVERAGE AGE OF WINES: 10 YEARS
HARVEST TIME: LATE AUGUST/SEPTEMBER
ALCOHOLIC FERMENTATION: AT FIRST IN STEEL BARRELS AT A CONTROLLED TEMPERATURE, THEN ADDING WINE BRANDY
COLOR: LIGHT GOLD
BOUQUET: INTENSE WITH HIGH FRUITY FLAVOURS
TASTE: SWEET AND AROMATIC WITH CANDIED AND DRIED
ALCOHOL CONTENT: 16% VOL
SUGAR: 120 GR/LT
REFINING WOOD: NONE
AGEING IN BOTTLE: MINIMUM 2 MONTHS
COMBINATION: IDEAL WITH PASTRIES, EXCELLENT WITH ICE-CREAMS
SERVING TEMPERATURE: 10/12°C APERITIF; 16/18°C AS DESSERT

*Da generazioni
il Vino è la nostra
Passione*