

SCHEDA TECNICA

malvasia

TERRE SICILIANE IGP

TIPOLOGIA

Liquoroso prodotto nel territorio di Marsala da vitigno Malvasia. Periodo di vendemmia: fine agosto/settembre. Fermentazione iniziale in silos di acciaio a temperatura controllata e arresto della stessa mediante aggiunta di acquavite di vino. Maturazione in bottiglia minimo due mesi.

DESCRIZIONE

Colore dorato chiaro, profumo avvolgente e intenso con elevate note fruttate. Sapore dolce e aromatico con richiami di frutta candita ed appassita. Gradazione alcolica 16% vol., tenore zuccherino 120 gr/lt.

DEGUSTAZIONE

Ideale con la pasticceria in genere.
Servire a 10/12 °C come aperitivo,
a 16/18 °C come dessert.



BOTTIGLIA 75 cl

Capacità: 75 cl

Altezza: 328 mm

Diametro: 72 mm

Peso: 1,346 Kg

IMBALLO

Cartone da: 6 btg

Cartone per strato: 20

Cartoni per pallet: 100



PUNICO