

Malvasia Dolce Spumante

Spumanti



Provenienza uve:
zona collinare dell'Emilia.

Uve:
Malvasia di Candia aromatica in purezza.

Vinificazione:
in bianco, con pressatura soffice delle uve.
Conservazione del mosto in celle frigorifere
fino al momento della presa di spuma.

Presa di spuma:
fermentazione naturale metodo Charmat.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:
spuma intensa, di colore giallo paglierino
medio. Profumo intenso, persistente,
fruttato con lieve sentore di pesca. Gusto
armonico, delicatamente dolce, fresco.

Gradazione alcolica:
6°

Accostamenti e servizio:
vino da dessert, pasticceria, torte da forno,
macedonie di frutta.
Ottimo l'abbinamento con il "Bensòun" la
classica ciambella modenese.

Temperatura di servizio 8° - 10°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE