



Varvaglione

12 e Mezzo Malvasia del Salento IGP


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Malvasia Branca 100,0%

SAFRA: 2016

TERROIR: Provincia di Taranto - Puglia

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 12,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °C

Sua apresentação high style e design jovem são um convite para apreciá-lo em sua juventude. Saboroso e elegante, muito fácil de degustar. Os aromas de frutas tropicais e o agradável frescor no paladar são suas grandes virtudes.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Clara coloração amarelo palha.

OLFATO: Possui grande intensidade aromática. Notas de frutas tropicais expressam todo o caráter varietal enquanto nuances de mel e baunilha aportam elegância e complexidade ao olfato.

PALADAR: Em boca é bastante frutado. O aroma adocicado é balanceado por uma acidez viva e refrescante que garante boa persistência.

HARMONIZAÇÃO: Pescados, Queijos frescos e Saladas

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio durante 24h;
- Prensagem descontínua delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 14°C;
- Afinamento em tanques de aço inoxidável;
- Estabilizações, envase e rotulagem;



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,5%