

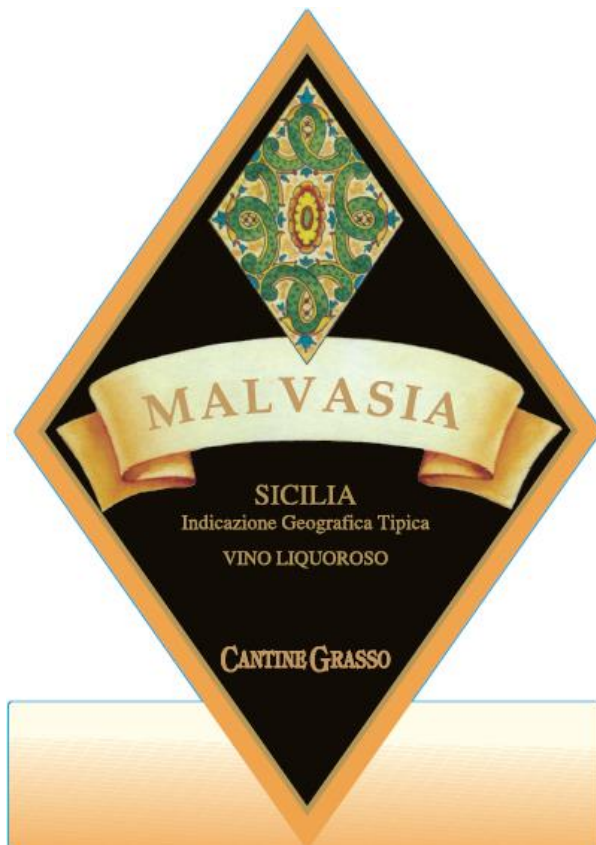


# CANTINE GRASSO

## MALVASIA

### SCHEDA TECNICA

<b>Certificazione di Qualità:</b>	Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta (IGP)
<b>Area di Produzione:</b>	Nord-Est della Sicilia
<b>Tipo di Terreno:</b>	Sabbioso
<b>Vitighi:</b>	Malvasia
<b>Uvaggio:</b>	Malvasia 100 %
<b>Forma di Allevamento:</b>	Alberello
<b>Ceppi per Ettaro:</b>	4.000
<b>Resa per Ettaro:</b>	60 Quintali
<b>Resa per Ceppo:</b>	Kg 1,2



<b>Vinificazione:</b>	Le uve sono raccolte manualmente durante la fase di piena maturazione e fatte appassire al sole per una settimana. Dopo una spremitura soffice il mosto ottenuto viene dolcificato con mosto concentrato delle stesse uve e arricchito di alcool fino a giungere a 16 gradi.
<b>Affinamento Primario:</b>	Sei mesi in botti di Slavonia
<b>Affinamento Secondario:</b>	Almeno quattro mesi in bottiglia

### DATI ANALITICI

<b>Tenore Alcolico:</b>	16 % Vol.
<b>Acidità Totale:</b>	5,0
<b>Zuccheri Residui:</b>	130 g /l

### NOTE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Giallo dorato intenso tendente all'ambra
<b>Bouquet:</b>	Olfatto: in evidenza raffinati profumi di miele di zagara, scorzette d'arancia candite, fichi secchi, datteri, pesca sciropata, in perfetta sintonia con delicate evocazioni di alloro, citronella, maggiorana, salvia, origano e spezie orientali. Palato: tessitura incantevole, che si dispiega quasi "sussurrando", con la classe del suo alto lignaggio, espressione del calore del sole di Sicilia, arricchita e attraversata da sottili e profonde sfumature marine e fruttate, carezzevoli e conturbanti.
<b>Temperatura di Servizio:</b>	12°C
<b>Bicchieri Consigliati:</b>	Tulipano
<b>Abbinamenti Cibo-Vino:</b>	Dolcezza richiede dolcezza e, pertanto, suggeriamo di abbinarlo a uno strudel di mele e uva passa appena sfornato, alla crema catalana, alla millefoglie con mousse di vaniglia, ad una bella crostata di arance accompagnata da gelato alla lavanda. Eccellente il connubio con il foie gras e i saporiti formaggi erborinati.
<b>Longevità:</b>	8-10 anni