

Dal profumo gradevole e aromatico al palato risulta risulta armonico e moderatamente secco. È ideale come aperitivo, con salumi e piatti a base di uova, pesce sapori nonché formaggi moderatamente stagionati.

**Temperatura di servizio: 8-10° C**

#### VITIGNI

*Malvasia di Candia Aromatica*

#### ALTIMETRIA DEL VIGNETO

230 mt

#### TIPOLOGIA DEL TERRENO

*Argilloso sabbioso*

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO.

*Spalliera*

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

*3600 piante per ettaro*

#### RESA PER ETTARO

*70 q.li*

#### EPOCA DI VENDEMMIA

*Fine Agosto*

#### VINIFICAZIONE

*In bianco con fermentazione a temperatura controllata*

#### PRESA DI SPUMA

*Metodo Charmat corto*

#### GRADAZIONE ALCOLICA

*11 % vol.*

#### COLORE:

*Giallo brillante con riflessi verdognoli*

Pleasant and aromatic, tasty and typical, Graniers has a balanced flavour, medium dry. It's recommended as an aperitif, with salami and egg dishes, seafood and mildly mature cheese.

**Serving temperature: 8-10° C**

#### GRAPES

*Malvasia di Candia Aromatica*

#### ALTITUDE

230 mt

#### SOIL TYPE

*Clay - sand*

#### TRAINING SYSTEM

*Espalier*

#### PLANTING DENSITY

*3600 plants per hectare*

#### YELD PER HECTARE

*7000 kg*

#### HARVEST PERIOD

*End of August*

#### VINIFICATION

*white, with fermentation at controlled temperature*

#### SPARKLING PROCESS

*Short Charmat method*

#### ALCOHOL CONTENT

*11 % vol.*

#### COLOUR:

*bright yellow with green highlights*

## GRANIERS

**MALVASIA COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA DOP**

*vino frizzante bianco secco  
sparkling white wine - dry*

