

Dal profumo gradevole e aromatico di gelsomino e salvia, al palato risulta armonico e moderatamente secco. È ideale come aperitivo, con salumi e piatti a base di uova, pesce saporito 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

ZUCCHERO RESIDUO

10 g/l

Pleasant and aromatic, tasty and typical, Graniers has a medium dry and balanced flavour. 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

YIELD 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

RESIDUAL SUGAR

10 g/l

GRANIERI

MALVASIA COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA DOP

vino frizzante bianco secco
sparkling white wine - dry

