

SCHEDA TECNICA

UVE
Malbo Gentile

ALTIMETRIA DEL VIGNETO
240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso, tendenzialmente calcareo

RESA PER ETTARO
80 q.li

VINIFICAZIONE
*Macerazione di 30 giorni, 18 mesi
in affinamento in tonneau di rovere*

GRADAZIONE ALCOLICA
12,50% vol.

ZUCCHERO RESIDUO
0 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE
Rosso rubino

BOUQUET
*Sensazioni eleganti, dove insieme alla frutta
rossa emergono interessanti note di spezie
dolci*

GUSTO
*Morbido, fresco, equilibrato; chiude con un
finale dotato di un'ottima persistenza*

ABBINAMENTO
*Carne rossa, preparazioni in umido, bolliti,
ma anche carni bianche, selezioni di
formaggi e primi piatti con sughi elaborati*

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES
Malbo Gentile

ALTITUDE
240 m

SOIL TYPE
Clay - calcareous

YIELD PER HECTARE
8000 kg

VINIFICATION
*Maceration of 30 days,
aged for 18 months in oak tonneau*

ALCOHOL CONTENT
12,50% vol.

RESIDUAL SUGAR
0 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR
Ruby red

BOUQUET
*Elegant sensations, red fruit and
interesting notes of sweet spices*

TASTE
*Soft, fresh, balanced; closes with a finish
of an excellent persistence*

PAIRING
*Red meat dishes, stewed, boiled, but also
white meats, cheese selections and pasta
dishes with elaborate sauces*

SERVING TEMPERATURE
8-10° C

T.E.R.S. MALBO GENTILE COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MALBO GENTILE DOP

*vino rosso fermo
still red wine*

