

## CONVENTINO MALVASIA DOC FRIZZANTE



### Tipologia Vino *Type of wine*

Colli di Parma DOC Malvasia Frizzante

### Uvaggio *Grape varieties*

Malvasia di Candia aromatica 100%

### Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

*Gentle pressing under inert gas of destemmed and crushed bunches; aging of the base wine in stainless steel tanks on fine lees*

### Vinificazione *Vinification*

Pressatura di uva diraspata e pigiata sotto gas inerte; affinamento del vino base in acciaio sulle sue fecce fini

*The grapes blending takes place directly during the pressing phase, carried out on whole bunches at inert environment. Aging of the base wine in stainless steel tanks on its fine lees*

### Rifermentazione *Second fermentation*

Metodo Martinotti

*Martinottil method*

### Gradazione alcolica *Alcohol content*

11,5 % vol.

### Vista *Appearance*

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

*Straw yellow colour with greenish reflections*

### Aroma *Nose*

Di frutta gialla matura e fiori bianchi quali gelsomino e acacia

*Ripe yellow fruit and white flowers such as jasmine and acacia*

### Gusto *Taste*

Fine e delicato; libera gradualmente i suoi aromi fruttati regalando una piacevole persistenza. Al palato risulta morbido, in equilibrio con una sorprendente acidità

*Fine and delicate; the wine gradually releases its fruity flavours giving a pleasant persistence. On the palate it is smooth and balanced with a surprising acidity*

### Accostamenti *Pairing*

Ideale a tutto pasto; accompagna tipicamente i piatti della cucina emiliana, in particolare gli antipasti a base di affettati

*Ideal for the whole meal; it typically accompanies the regional cuisine and every kind of charcuterie*

### Temperatura di servizio *Serving temperature*

8°- 10° C