



COSTAMEDIANA MALVASIA DOC SPUMANTE BRUT



Tipologia Vino *Type of wine*

Colli di Parma DOC Malvasia Spumante Brut

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*

In autoclave; segue un periodo di affinamento sui lieviti di minimo 6 mesi con batonage frequenti

Martinotti method; following a period of aging on yeasts for a minimum of 6 months with frequent batonage

Gradazione alcolica *Alcohol content*

12 % vol.

Vista *Appearance*

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Straw yellow colour with gold refractions

Aroma *Nose*

Bouquet intenso e complesso; risaltano i sentori di mela verde misti a note di cedro candito e di lievito

Intense and complex bouquet; the hints of green apple stand out. At the finish, notes of candied citron and yeast emerge

Gusto *Taste*

Si distingue per le sue note di rosa e salvia. Il sorso è accompagnato da una notevole struttura sorretta da un finale dai richiami dolci che ricordano la vaniglia

It is distinguished by its notes of rose and sage. The sip is accompanied by a remarkable structure supported by a finish with sweet hints reminiscent of vanilla

Accostamenti *Pairing*

Vino a tutto pasto; accompagna egregiamente i piatti a base di carne della tradizione emiliana, specialmente ove sia necessario rinfrescare e bilanciare pietanze cariche di condimenti

Versatile wine; it goes very well with meat-based dishes. It works well to refresh and balance savory

Temperatura di servizio *Serving temperature*

8°- 10° C

