

## **MALVASIA I.G.P. TERRE SICILIANE**

### **RICONOSCIMENTO:**

Indicazione Geografica Protetta - Terre Siciliane.

### **VITIGNO:**

Malvasia.

### **GRADO ALCOLICO (%Vol):**

16%

### **RESIDUO ZUCCHERINO:**

12,5%

### **VINIFICAZIONE:**

Raccolta manuale delle uve ben mature ad elevato tenore zuccherino e pressatura tradizionale. La fermentazione, al raggiungimento di 1,5% di alcool svolto naturalmente, viene bloccata con l'aggiunta di alcool.

### **AFFINAMENTO:**

In contenitori di acciaio per circa 3 mesi.

### **FORMATI:**

Bottiglia da cl 75 e cl 200.

### **DURATA:**

Per un paio di anni se conservato in ambiente non umido, lontano da fonti di luce e di calore.

### **MODO DI CONSERVAZIONE:**

Una volta aperta la bottiglia, se richiusa con il suo tappo a fungo e tenuta in frigo, si conserva bene qualche mese.

### **ABBINAMENTI:**

Vino da dessert dolce ma non stucchevole, ottimo in abbinamento a dolci a base di crema, ricotta e frutta fresca.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:**

14-16 °C.

### **DESCRIZIONE:**

La Malvasia è un ottimo vino da dessert, ottenuto da mosti altamente zuccherini. Ha profumi intensi e aromatici da degustare con fantasia non solo con i tipici dolci siciliani.

