



Malvasia San Paolo • Malvasia Emilia IGP

Tipo di vino	Vino bianco secco frizzante
Vitigno	100% Malvasia B. Aromatica
Densità Impianto	2030/ha
Forma di Allevamento	GDC
Produzione Annua	1300 bottiglie
Gradazione Alcolica	12% VOL
Acidità Totale	6 g/l
Residuo Zuccherino	12 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 8/10°C
Bottiglia	Formato da 75cl

METODO DI VINIFICAZIONE

Il mosto di Malvasia viene lasciato decantare per una intera notte prima di avviare la fermentazione. La fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata, in modo che si effettui una buona estrazione di polifenoli. Una volta terminata la fermentazione nel periodo invernale effettuiamo vari travasi evitando le filtrazioni. Questo procedimento ci permette di mantenere inalterate tutte le caratteristiche del vitigno, attività fondamentale in preparazione all'imbottigliamento. In primavera, con la prima luna di Aprile, viene imbottigliato per avviare una rifermentazione naturale in bottiglia, con la relativa presa di spuma e lento affinamento sui propri lieviti. Dopo 15 mesi di affinamento, i lieviti vengono rimossi mediante il metodo di "degorgement", o sboccatura.



SAN PAOLO
AGRITURISMO - CANTINA - ACETAIA