

NICOSIA

MALVASIA LIQUOROSO

VINO DOLCE LIQUOROSO • TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



L'intensità del colore, le note floreali e di albicocca, il gusto morbido e armonioso caratterizzano questo vino liquoroso da uve Malvasia fatte maturare a lungo sulla pianta per ottenere la massima concentrazione aromatica.

Vitigni: Malvasia

Grado Alcolico: 16% vol.

Colore: giallo ambrato intenso.

Profumo: aroma fresco ed intenso con sentori floreali e note di albicocca.

Gusto: elegante, vellutato e armonico .

Abbinamenti:

Ideale vino da meditazione, è ottimo anche a fine pasto con frutta secca, paste di mandorla e molti dolci tipici della tradizione.

Temperatura di servizio: 10°C

Vinificazione

Le uve surmature, dopo la diraspatura, vengono poste a macerare a bassa temperatura per circa 10-12 ore; durante la fermentazione in vasche d'acciaio inox avviene l'aggiunta di alcol di origine viticola.

Affinamento

In vasche d'acciaio inox e circa 2 mesi in bottiglia.

NOTE _____



Formato bottiglia: 50 cl