



## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

**Vitigno:**

Malvasia di Candia aromatica

**Vinificazione:**

In bianco, con fermentazione a temperatura controllata

**Grado alcolico:**

12° Vol

**Metodo:**

Charmat

**Luogo di produzione:**

Vigneto Castellaro ad altitudine dai 180-250slm



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:**

Giallo paglierino

**Profumo:**

Note di agrume e salvia, chiusura minerale fresca

**Temperature di servizio:**

dagli 8 ai 10 gradi

**Abbinamento:**

Salumi, antipasti e piatti tipici del territorio

