



CANTINE POVERO

Malvasia

Vino Spumante di Qualità Aromatico Dolce



Vitigno

Malvasia

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot
Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione

Diraspatura e raffreddamento del diraspato a 0°C
Macerazione a freddo per 12-14 ore
Pressatura soffice a 0,6 Atm
Flottazione tramite azoto
Unica fermentazione in autoclave fino al raggiungimento di 6% di gradazione alcolica e di 5 bar di pressione
Temperatura di fermentazione: 14/15°C
Durata di fermentazione: 10-15 giorni



Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosa scuro brillante
Aromi: intensi, con note di fragola, rosa, e fiori bianchi, lampone e agrumi
Perlage: fine e persistente
Sapore: dolce e fruttato
Temperatura di servizio: 8/10°C
Abbinamenti: crostate, pasticceria, cheesecake

Gradazione Alcolica

6% vol

Durata

Ottimo nel primo anno successivo alla vendemmia

Imballo

Capacità: 75 cl
Unità per cassa: 6
Strati: 4
Casse per strato: 19
Casse per pallet: 76
Misura casse: 27 x 32,4 x 18,2
Peso lordo: 8,4 kg
Pallet: 80*120*170 euro-epal
EAN bottiglia: 8029591002738

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY
0141 979258 . cantinepovero@cantinepovero.com
www.cantinepovero.com



Monferrato

Roero

Langa

