

SCALERI

SPUMANTE DEMI SEC
MALVASIA SARDA



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino interrotto da piacevoli riflessi verdognoli, che spiccano grazie al perlage fine e persistente. Profumo: tipicamente varietale con delicate e fragranti note di frutti a polpa gialla. Sapore: al palato si presenta vivace, ma ben equilibrato tra acidità e zuccheri. Caratteristico il suo retrogusto leggermente amarognolo.

UVAGGI

100% Malvasia Sarda.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il mosto ottenuto viene immediatamente raffreddato per poi essere separato dalle fecce mediante sedimentazione statica e avviato alla presa di spuma in autoclave.

INVECCHIAMENTO

Da bersi preferibilmente entro i due anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Vino ideale a fine pasto in abbinamento a dolci secchi.

CODICE PRODOTTO	XSPB06
CODICE EAN BOTTIGLIA	8001235752001
CODICE EAN CARTONE	8001235063008
NUMERO BOTTIGLIE PER CARTONE	6
DIMENSIONE CARTONE mm	335x300x200 (h)
PESO CARTONE Kg	9,800
NUMERO CARTONI PER PEDANA	80
NUMERO CARTONI PER STRATO	16
NUMERO STRATI PER PEDANA	5
DIMENSIONI PEDANA mm	800x1200x1800 (h)
PESO PEDANA Kg	808