



FAMIGLIA BORON

Malvasia Frizzante



UVE:	100% Malvasia
DENOMINAZIONE:	IGP Veneto
PROVENIENZA:	Annone Veneto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ VITIGNO:	4000 piante per ettaro.
RENDIMENTO MEDIO:	100 uva Q.li/Ha.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà settembre
VINIFICAZIONE:	Macerazione sulle bucce per 8-10 ore, pressatura soffice con fermentazione a 16-18°C. Presa di spuma con il metodo Charmat in autoclave di acciaio. Rifermentazione per 25 giorni ca. a 17°C.

GRADAZIONE ALCOLICA:	11.50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8– 10°C
ZUCCHERI RESIDUI:	28 g/l
ACIDITÀ TOTALE:	5.9 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:	Vino dal colore giallo paglierino intenso..
PROFUMO:	Spicca per la pulizia e la fragranza dei profumi varietali e fruttati.
GUSTO:	Al palato esprime freschezza.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Indicato con gli antipasti di mare, con le minestre vellutate, con i risotti e anche con carni bianche delicate.