MALAVASI

CIOCAPIÀT

VINO FRIZZANTE – LAMBRUSCO IGT MANTOVA

UVAGGIO
Lambrusco Salamino, Ruberti, Ancellotta.

ZONA DI PRODUZIONE
Oltrepò Mantovano

VINIFICAZIONE
Tradizionale in rosso con macerazione a freddo per massimizzare l'estrazione aromatica.

DEGUSTAZIONE

COLORE
Rosso rubino con intense sfumature violacee.

OLFATTO
Fine, vinoso e fruttato.
Più pronunciati i profumi di piccoli frutti rossi quali mora e mirtillo e sentori floreali di viola.

GUSTO
Un'effervescenza molto delicata, morbido, abbastanza fresco e sapido, di buon corpo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale con paste ripiene, in brodo, risotti, salumi, bolliti e arrosti, formaggi grassi.
Accompagna anche i dolci della tradizione: sbrisolona e torte secche in genere.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8/10°C
ALCOL 11% VOL
PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI

GRAPES
Lambrusco Salamino, Ruberti, Ancellotta.

VINEYARD AND PRODUCTION AREA
Oltrepò Mantovano

VINIFICATION
Traditional in red ,with cold maceration to maximize aromatic extraction.

TASTING

COLOR
Ruby red with intense purple hues.

BOUQUET
Fine, vinous and fruity.
The scents of small red fruits such as blackberry and blueberry and floral hints of violet are more pronounced.

TASTE
Effervescence is very delicate, soft, pretty fresh and tasty, full-bodied.

FOOD PAIRINGS
Ideal with stuffed pasta, broth, risotto, cold cuts, boiled and roasted meats, fatty cheese.
Recommended also with traditional cakes: sbrisolona and other dry pastries.

SERVING TEMPERATURE: 8/10°C
ALCOL 11% VOL
PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES