

MALAVASI



Ciocapià

UVAGGIO: Lambrusco Salamino, Ruberti, Ancellotto.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepo Mantovano.

METODO DI RACCOLTA: Manuale.

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

DURATA FERMENTAZIONE : 10 – 12 giorni.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 20 – 24°C

ABBINAMENTO: Servito fresco è ottimo con i piatti estivi come paste fredde, insalate di farro e salumi. A temperatura ambiente rimane fedele a piatti della tradizione culinaria mantovana.

ASPETTO: nel bicchiere si presenta come una spuma di tonalità violacea che fa percepire il carattere vivace e giovane di questo vino.

COLORE: Rubino intenso che esprime struttura, corposità dià da un primo esame visivo.

PROFUMO: Al naso si notano intensi sentori floreali con spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa e mora selvatica.

GUSTO: l'attacco in bocca appare subito effervescente per poi trasformarsi in un piacevole gusto fruttato con corposità persistente.

www.malavasivini.it

Vine: Lambrusco Salamino Ruberti, Ancellotto

Production Area: Oltrepo Mantovano (the area of Mantova's province souyth of the river Po)

Harvesting: Hand Picking

Vinification: Traditional red vinification with cold maceration to optimize the extraction of aromas.

Fermentation Lengt: 10 – 12 days

Food pairing recommendations: If served chilled, this wine pairs perfectly with summer dishes such as spelt or pastasalads and cold cuts. At room temperature, it remains faithful to Mantova's traditional dishes.

Appearance: In the glass, a violet foam conveys the lively and young character of wine.

Colour: Intense ruby-red expressing its structure and body from the first visual examination.

Aroma: On the nose, intense floral nuances with strong elements of violet intertwined with hints of red berry fruits and dewberry.

Flavour: The attack in the mouth is effervescent, then it changes into a pleasant fruity flavour with a lingering finish.