

M A L A V A S I



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

Abbinamenti gastronomici: servito fresco diventa un ottimo compagno di piatti estivi come paste fredde, insalate di farro e salumi. A temperatura ambiente rimane fedele a piatti della tradizione culinaria mantovana.

Profilo organolettico:

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.