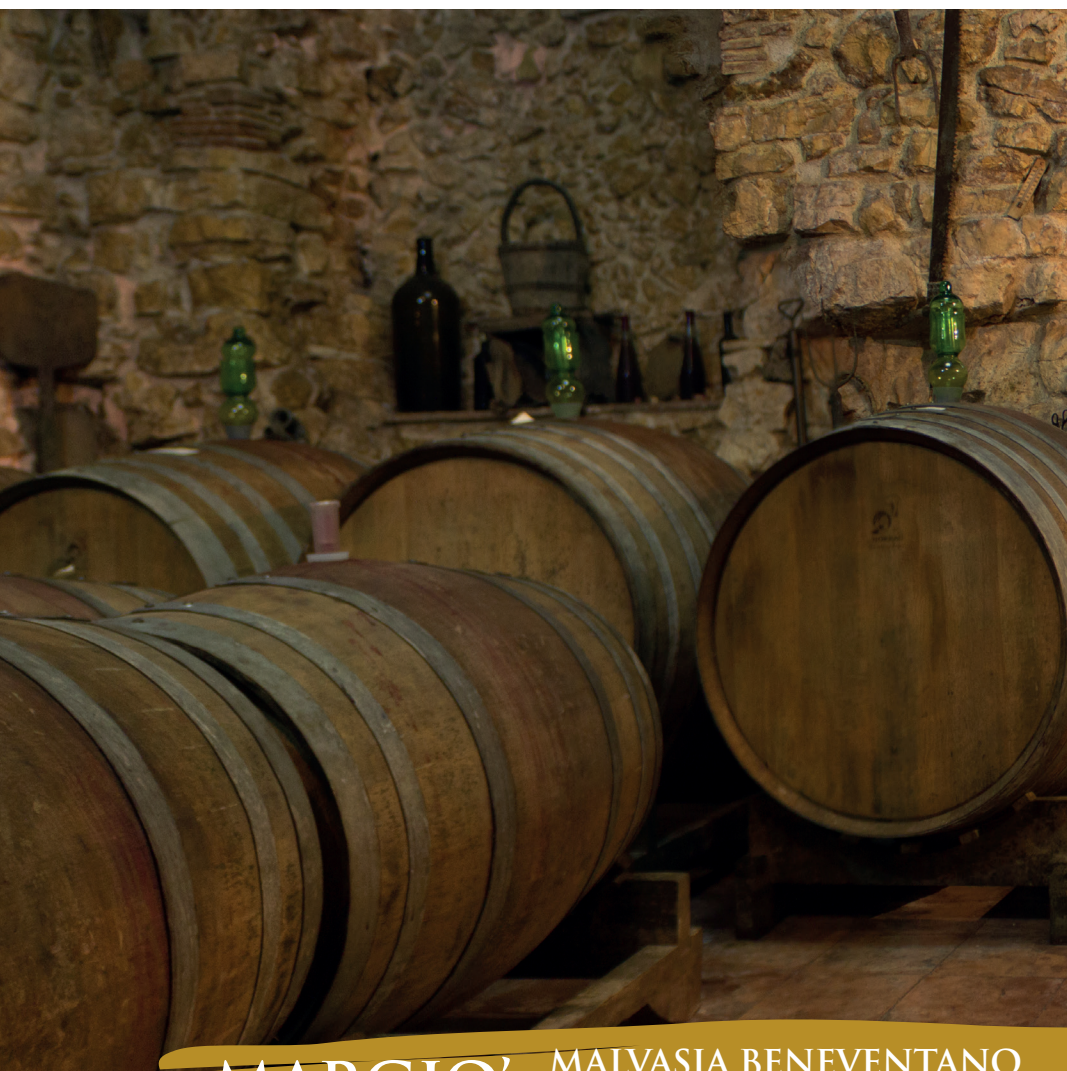


CANTINE FOSCHINI

fatti per piacere



MARGIO' MALVASIA BENEVENTANO
BIANCO IGP



Ufficio ordini
Tel / Fax +39 0824 864439
+39 0824 1921449
E-mail [cantinefoschinisrl@gmail](mailto:cantinefoschinisrl@gmail.com)



ID Anticontraffazione
4826

MARGIO' MALVASIA BENEVENTANO BIANCO IGP

Con il nome Malvasia vengono indicati molti vitigni, la maggior parte a bacca bianca, geograficamente distribuiti un po' in tutta Italia.

Sebbene di origini diverse, tutti questi vitigni condividono alcune caratteristiche di base: infatti presentano tutti, anche se con diversi gradi di intensità, una fragranza piccante di muschio e di albicocca e residui zuccherini piuttosto alti.

Vitigno: Malvasia 100%

Tipo: vino bianco fermo

Bottiglia: bordolese

Formato: 750 cl

Gradazione alcolica: da 12,50 a 13,50 % Vol.

Denominazione: Malvasia, Beneventano Bianco IGP

Vendemmia: media (settembre)

Vigoria: medio - alta

Produttività: massimo 12t per ettaro

Peso grappolo: 300-350 gr

Sistema di allevamento: filare tradizionale

Acino: piccoli, di forma sferoidale, con buccia di media consistenza e di colore verde-gialla.

Produzione: 10.000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche

Il vino che si ottiene dal vitigno Malvasia bianca è di colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Al palato è caldo, aromatico, floreale e persistente

Vinificazione e Affinamento

Le uve mature, raccolte manualmente e giunte in cantina integre, subiscono una pressatura soffice ed il mosto fiore, previo illimpidimento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di 16°C per circa 15 giorni

Servizio, Conservazione e Longevità

In cantina al fresco al riparo da luce e sbalzi termici
Bottiglie coricate

Abbinamenti

Aperitivi, primi piatti di pesce anche elaborati ed a tutto pasto. Temperatura di servizio tra 12° e 14° C

Contenuti allergeni

Presenza di tracce di lattice (no latex free)

Contiene solfiti (Contains sulphites)

Tecnico Enologo: Marco Ciarla

With the name Malvasia are indicated many vines, most of them white, geographically distributed a little throughout Italy.

Although of different origins, all these vines share some basic characteristics: in fact they all present, even if with varying degrees of intensity, a spicy fragrance of musk and apricot and rather high sugar residues.

Variety: Malvasia 100%

Type: still white wine

Bottle: bordeaux

Size: 750 cl

Alcohol content: from 12,50% Vol to 13% Vol.

Name: Margio – Malvasia IGP

Harvest: average (september)

Vigor: medium - high

Productivity: up to 12t per hectare

Bunch weight: 300-350 gr

Farming system: traditional

Berry: small, spheroidal, with a medium consistency skin and green-yellow color.

Production: 10,000 bottles

Tasting Notes

The wine obtained from the white Malvasia vine is straw-yellow with golden reflections.

On the palate it is warm, aromatic, floral and persistent

Vinification

The ripe grapes, harvested manually and joined in intact winery, undergo a soft pressing and the must flower, after static clarification a cold and inoculation of selected yeasts, fermented at temperature of 16 ° C for about 15 days

Service, How to Keep and Longevity

Keep in a cool place away from light and temperature changes.

Always store the bottles horizontally

Food Pairings

Perfect with appetizers, main courses of fish – also elaborate dishes - and also for the whole meal. Serving temperature between 12 ° and 14 ° C

Allergens content

Not latex free

It contains sulphites

Winemaker: Marco Ciarla