Linea Galileo

ELETTRA DOC

ELETTRA
MALVASIA

Composizione Ampelografica:
Malvasia 100%

Zona di Produzione:
Ponte dell'Olio - Val Nure (PC) - Loc. Cà Monte

Tipologia del Terreno:
Argilloso

Esposizione:
Nord-Est

Altitudine:
m 430 s.l.m.

Sistema di allevamento:
Guyot semplice

Densità di impianto:
3200 piante / Ha

Resa per Ettaro:
100 Q.li

Epoca di vendemmia:
meta settembre

Tecnica di produzione:
Dopo una crio-macerazione pellicolare per 24 ore si effettua una pressatura soffice. Segue un'attenta flottazione del mosto, infine viene attivata la fermentazione, a temperatura controllata tra i 16 C° e i 18 C°, mediante inoculazione di lieviti selezionati.

Caratteristiche organolettiche:
Colore paglierino con riflessi verdolini. Al naso presenta un intenso odore varietale di fiori bianchi e pesca gialla. Agrumata, sapida e fresca al palato, con le tipiche note aromatiche della Malvasia di Candia.

Abbinamenti gastronomici:
Ideale con cacciagione e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:
10°C

Tenore Alcolico:
12% vol