



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