



SCALERI

SPUMANTE DEMI SEC MALVASIA SARDA



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino interrotto da piacevoli riflessi verdognoli, che spiccano grazie al perlage fine e persistente.
Profumo: tipicamente varietale con delicate e fragranti note di frutti a polpa gialla.
Sapore: al palato si presenta vivace, ma ben equilibrato tra acidità e zuccheri. Caratteristico il suo retrogusto leggermente amarognolo.

UVAGGI

100% Malvasia Sarda.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il mosto ottenuto viene immediatamente raffreddato per poi essere separato dalle fecce mediante sedimentazione statica e avviato alla presa di spuma in autoclave.

INVECCHIAMENTO

Da bersi preferibilmente entro i due anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Vino ideale a fine pasto in abbinamento a dolci secchi.

