



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Amaldico

**Denominazione:** Vino bianco frizzante

**Vitigni:** Malvasia, Garganega

**Tipologia terreno:** Argilloso e calcareo

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini

**Profumo:** Al naso esprime note intese di frutta croccante, con sentori agrumati e fiori bianchi

**Sapore:** In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, vivace con un leggero perlage

**Grado alcolico:** 11%

**Temperatura di servizio:** 8°-10°C|48°F

**Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo, accompagna piatti freddi come tartine e finger food, ottimo con antipasti di mare. Da provare con dei fritti

### Descrizione:

Prodotto fresco e fragrante che nasce in Veneto in un suolo argilloso e calcareo. Ottenuto dalla raccolta nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per un periodo di due mesi. Ne deriva un vino fresco, equilibrato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso esprime note intese di frutta croccante, con sentori agrumati e fiori bianchi. In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, vivace con un leggero perlage. Perfetto come aperitivo, accompagna piatti freddi come tartine e finger food, ottimo con antipasti di mare. Da provare con dei fritti. Servire ad una temperatura di 8 - 10 °C.