



TENUTE FARAGÒ

# Malvasia

Isola dei Nuraghi IGT



**VITIGNO** 100% Malvasia. Vitigno originario del mediterraneo occidentale, in Sardegna è coltivato prevalentemente negli areali intorno a Bosa e Cagliari.

**TERRENO** argille e limo con la presenza di importanti blocchi calcarei.

**ESTENSIONE VIGNETO** 1 ha

**FORMA DI ALLEVAMENTO** Guyot.

**VINIFICAZIONE** da uve raccolte a mano in cassetta, dopo un'estrazione del mosto tramite una pressatura soffice, il mosto stesso viene fatto decantare lentamente; successivamente la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15 giorni.

**AFFINAMENTO** affinamento in acciaio inox sui propri lieviti per minimo 6 mesi; imbottigliato giovane, affina ulteriormente qualche mese prima di essere commercializzato.

**DESCRIZIONE** si caratterizza per il suo profumo delicato e tipico del varietale. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con sfumature dorate, più o meno intense. Il vino è secco, morbido, fresco; di buona persistenza e struttura ma di piacevole beva.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** si abbina perfettamente a tutta la cucina di mare.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10-12 °C

[WWW.TENUTEFARAGO.IT](http://WWW.TENUTEFARAGO.IT)





TENUTE FARAGÒ

CONTACTS

PAOLO FARAGÒ

T. 346 9700262

PAOLOFARAGO@TENUTEFARAGO.IT

SALES

SALES@TENUTEFARAGO.IT



TENUTEFARAGO.IT



SERDIANA - 09040 SU - 39.347058, 9.146093

