



TENUTE FARAGÒ

Malvasia

Isola dei Nuraghi IGT | **MACERATO**

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 solo le migliori uve attentamente selezionate, raccolte a mano in cassetta e solamente diraspate, fermentano e successivamente rimangono a contatto con le bucce per 40 giorni a temperatura controllata in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO affinamento di 6 mesi in anfora di ceramica e piccoli fusti di rovere francese, al quale segue un affinamento di qualche mese in bottiglia, prima della commercializzazione.

DESCRIZIONE il profumo è intenso, complesso, fruttato e floreale; le note tipiche del varietale sono esaltate ed arricchite da un rispettoso affinamento in legno. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino brillante con sfumature dorate. Il vino è secco, morbido, di buona persistenza, con un'importante struttura e grande eleganza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI cucina di mare, grigliate di pesce, crostacei e molluschi ma anche con formaggi poco stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14 °C

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

