



## MALVASIA FORTE RIGONI A2-A14

### Descrizione:

Gusto: fresco, retrogusto lungo e piacevole

Colore: giallo paglierino carico, perlage persistente

Profumo: carattere varietale, fragrante ed intenso, combina note di rosa canina e pesca gialla

Gradazione alcolica: 11% vol.

### Note tecniche:

Vitigni: Malvasia di Candia Arona

Età media delle viti: 15 anni

Zona di Produzione: Calicella di Langhirano, Parma

Terreno: calcareo e argilloso

Altitudine: 200-350 mt

Resa di produzione: 120 q/ettaro

Tecnica di vinificazione: charmat lungo

Imballo: 6 bottiglie per cartone

### Abbinamenti e Servizio:

Abbinamenti gastronomici: Salumi, pesci, piatti delicati, formaggi poco stagionati

Temperatura di servizio: tra i 8 e 10 °C

Formati: 750 ml, 375 ml

### Description:

Taste: fresh, long and pleasant aftertaste

Color: straw yellow, persistent perlage

Bouquet: varietal character, and intense fragrance combines notes of wild rose and peach

Alcohol: 11% vol.

### Technical notes:

Grape varieties: Malvasia di Candia Arona

Average age of vineyards: 15 years

Production area: Calicella Langhirano, Parma

Soil: limestone and clay

Altitude: 200-350 mt

Production yield: 120 q / hectare

Vinification: charmat long

Cases: 6 bottles/case

### Serving:

Food pairing: Meats, fish dishes, delicate, slightly seasoned cheeses

Serving temperature: between 8 and 10° C

Formats: 750 ml, 375 ml