

solda

Cantineri dal 1948



MALBECH

Vitigno
Malbech

Gradazione
12% VOL

Vinificazione

Effettuata nella zona di produzione delle uve, in rosso, con uva precedentemente diraspata. Macerazione con vinacce per circa 10 giorni con 2 rimontaggi al giorno. Svinatura e pressatura soffice delle vinacce. A fermentazione ultimata travasi regolari per una buona limpidezza del vino e successivo riposo e maturazione in piccole cisterne di acciaio inox.

Note di degustazione

Rosso rubino carico, vinoso e intenso, leggermente erbaceo, con profumo di lampone da giovane. Si può anche invecchiare, ma le sue virtù si apprezzano meglio nel primo anno. Si abbina bene a qualsiasi piatto di carne, dai salumi agli arrosti.

Temperatura

Si consiglia di servirlo a 18-20 gradi.



36078 **San Quirico di Valdagno**
(Vicenza) Italy - Via Silvio Pellico, 1
Tel. 0445 473037 - Fax. 0445 474928
www.cantinesolda.it
info@cantinesolda.it *seguici su* 