

spring | summer

DE MALDÈ

fran | sècc

tipologia:
vitigno:
vinificazione:
presa di spuma:
colore:
olfatto:
gusto:
temperatura:
abbinamenti:

Vino spumante a rifermentazione naturale in grandi contenitori d'acciaio

Chardonnay 100%

Uva raccolta a mano in cassette da 20 chilogrammi, spremitura soffice dei grappoli, illimpidimento dinamico del mosto, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata con un breve affinamento del vino sui depositi nobili.

In autoclavi d'acciaio mediante l'aggiunta di zucchero e lievito selezionato secondo il metodo Martinotti.

Paglierino tenue con leggeri riflessi tendenti al verde.

Il vino si apre con leggere note di frutta a polpa bianca e frutta tropicale, con sentori di ritorno legati al lievito di fermentazione, e note retro-olfattive minerali e di fiori bianchi.

Bella la cremosità della spuma, del perlage fine che accarezza il palato, l'ingresso in bocca è leggermente acidulo e caratteristico del metodo di spumantizzazione, il palato si riempie di note sapide e cremose, bella la lunghezza in bocca che chiude morbida e delicata.

Tra i 7° e i 12° C

Ottimo come aperitivo, si abbina gradevolmente al pesce e alle carni bianche, si sposa con verdure grigliate e primi piatti a base di pasta, ottimo con formaggi cremosi freschi e a media stagionatura.



DE MALDÈ AZIENDA AGRICOLA DI PAOLA PAGANI
via Laveni, 49 - 25030 Adro (BS) - tel 030 7357455
www.de-malde.com - info@de-malde.it