

MIMMO PAONE
MALVASIA SECCA

SCHEDA TECNICA

Un vino bianco dal grande carattere e tipicità aromatiche complesse.
Si differenzia per la sua nota minerale complessa.



Vitigno: Malvasia secca
Zona di produzione: Sicilia
Esposizione: Pianeggiante
Clima: Precipitazioni limitate ed estate molto calda e ventilata
Terreno: di origine vulcanica, ferroso, leggermente argilloso
Altitudine: 400 metri slm
Forma di allevamento: Spalliera e guyot
Densità per ettaro: 4000 piante
Epoca di raccolta: Fine Settembre
Raccolta: Manuale in cassetta traforata
Produzione per pianta: 1,5 kg circa
Resa di uva per ettaro: 50 - 60 q.li
Vinificazione: Diraspapigiatura e vinificazione in bianco
Fermentazione: In acciaio a temperatura controllata di 15°- 18°C
Maturazione: In acciaio per 3 mesi
Affinamento: In bottiglia per circa 1 mesi
Gradazione alcolica: 13 % Vol.
Longevità: 2-3 anni
Prima annata: 2017

Note di degustazione ed abbinamenti: (25/03/2023)

Si presenta con un colore giallo paglierino e un profumo intenso e complesso, particolarmente floreale e fragrante! Il profumo di fiori è accompagnato da spiccate note agrumate e accenni di pesca sciroppata. Il gusto è intenso e persistente, molto morbido, fresco e moderatamente sapido. Ideale in abbinamento a piatti a base di pesce come il cous cous, il ragù di ricciola o le sarde a beccafico.

Servire a 8° - 12° gradi.