

# M

CANTINA  
MASICEI



## **KALIA, VINO BIANCO SOVRAMATURATO**

### CARATTERISTICHE ENLOGICHE E GENERALI

Varietà: Malvasia e altri vitigni della zona

Zona di produzione: Brattirò (VV).

Periodo Vendemmia: metà settembre, dopo appassimento naturale sulla pianta di circa 2 settimane

Resa uva q.li/ha: 40

Grado alcolico: 14,50 % vol.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: affinamento in acciaio, poi in piccole botti di legno per qualche mese, successivo riposo in bottiglia per due mesi.

Vita media del vino: 3/4 anni.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato più o meno intenso, tendente all'ambra

Profumo : persistente con sentori di fieno, albicocche e miele d'acacia

Al gusto è caldo , armonico, persistente.

Consigli e Abbinamenti: Ideale con crostate di frutta e formaggi stagionati a pasta dura

servire alla temperatura di 12/14 gradi.