



## VINO DA UVE APPASSITE DI MALVASIA "CARPE DIEM"

Prodotto in quantità limitata mediante una accurata scelta delle uve Malvasia con maggiori caratteristiche di profumo e maturazione. La Malvasia è uno dei vitigni più antichi e grazie al grappolo spargolo ed alla buccia particolarmente consistente, uno dei più resistenti.



**UVA:** Malvasia 100%

**VINIFICAZIONE:** Le uve di Malvasia arrivate a perfetta maturazione nei nostri vigneti sulle colline più vocate della Valle Versa, sono poi lasciate ad appassire naturalmente sulle viti fino ad oltre la metà di novembre. L'ampia escursione autunnale favorisce la concentrazione degli zuccheri.

**VINIFICAZIONE:** La pressatura soffice delle uve permette di ottenere un mosto ricco di aromi caratteristici. La fermentazione avviene a bassa temperatura in botticelle di Allier ed è seguita da un lento illimpidimento naturale. La fermentazione viene interrotta quando si è raggiunto il giusto equilibrio alcool.zuccheri.

**VINO:** Colore: giallo carico con riflessi dorati.

Profumo: aromatico, straordinariamente intenso sul quale emergono gli aromi tipici varietali ed un netto sentore di rosa passita.

Sapore. Notevole persistenza aromatica. Retrogusto dolce ed equilibrato.

L'alcolicità marcata ben contrasta i residui zuccherini e conferisce al vino una armonia esaltante.

**QUALIFICAZIONE:** Vino liquoroso affinato in botticelle di Allier per almeno 9 mesi.

**ABBINAMENTO:** Fine pasto.

sapori, come formaggi piccanti. Ottimo anche con dessert a base di cioccolato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°-14°C.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%

**ZUCCHERI RESIDUI:** 100 gr/l

**A TOTALE:** 6,7 gr/l

**CAPACITA' 750 ML**

**IMBALLO CARTONE DA TRE BOTTIGLIE**



---

**Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.**

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942    www.ilmontu.com - [ilmontu@ilmontu.com](mailto:ilmontu@ilmontu.com)