

MELIS SPUMANTI

MALVASIA
VINO SPUMANTE AROMATICO DI QUALITÀ
DEMI SEC



MELIS
*Vigneti e Cantine
in Terralba*

Pare che alla parola "Melis" nella lingua sarda più antica, possano essere attribuiti vari significati, fra i quali quello di "Canto Dolce", così come il carattere della nostra MALVASIA SPUMANTE, delicata, aromatica ed armoniosa, come gli antichi canti della Sardegna. Merito della perfetta scelta dell'epoca di vendemmia e della vinificazione. La vendemmia solitamente viene condotta dopo il 20 Agosto, scegliendo le uve più mature. Dopo la pigiatura i mosti ottenuti vengono messi a fermentare, con lieviti selezionati, in speciali serbatoi di acciaio, capaci di mantenere la pressione che si sviluppa durante la fermentazione, per circa 60 giorni. Il risultato è una lenta presa di spuma che aggiunge agli aromi primari della Malvasia, la morbidezza dei profumi di fermentazione.

NOTE VINICOLE

VITIGNO: Malvasia in purezza

SUOLO: alluvionale, sabbioso, ph da sub acido a sub alcalino.

VIGNETO: Pauli Craxia. Impianto del 1985; sesto: m 2,50 x m 1,00 per una estensione di 2,00 ha pari a 8.000 ceppi.

ALLEVAMENTO DELLE VITI E RESA CEPPLO: spalliera a cordone speronato con 5/6 cornetti; gemme per ceppo 10/12; resa per ceppo 1,5 kg; resa ettaro 60 q.li; resa totale 120 q.li

VENDEMMIA: fine agosto - settembre: 22-23 gradi bado, acidità totale 6,0 gr/lt, pH 3,60

VINIFICAZIONE

AMMOSTAMENTO: diraspatura e successiva pigiatura.

FERMENTAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata inferiore a 20° C in autoclave per presa di spuma.

CURE: chiarifici e filtrazioni.

AFFINAMENTO: su feccia fine dopo fermentazione per 60 giorni.

IMBOTTIGLIAMENTO: in atmosfera di azoto. Tappo spumante classico.

DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO: 11,5 %Vol.; acidità totale: 5,5 gr/lt in acido tartarico.

ZUCCHERI RESIDUI: 20,0 gr/lt.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato; profumi delicati, freschi, floreali e aromatici; gusto fine e persistente.

ABBINAMENTI

Vino da dessert da abbinare con pasticceria secca e dolci di crema.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C.



glibbo.com

AZIENDA AGRICOLA MELIS S.S. - SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE

Via Santa Sua, 20 - 09098 TERRALBA (OR) - Sardegna - Tel. +39 0783 851.090 - melis.vini@tiscali.it - www.melisvini.it

Flavio Melis +39 389.802.17.10