



CA' Baradei

MALVASIA

Vitigno

Malvasia (bacca bianca)

Descrizione

È uno dei vitigni più antichi, ne esistono di diverse varietà e l'Italia possiede la maggior superficie vitata produttiva. Il suo nome deriva da MONEMVASIA, una roccaforte bizantina a sud del Peloponneso, conquistata dai veneziani nel 1400 che trapiantarono poi il vitigno nei loro territori e lo diffusero in gran parte dell'Europa grazie agli scambi commerciali.

Note sensoriali

Il colore è giallo paglierino con note fruttate di pesca e albicocca e floreali di fresa e acacia. Il sapore è delicato, leggermente aromatico e con un buon residuo zuccherino.

Abbinamenti

Ottimo con risotti e pietanze delicate a base di verdure o uova. Indicato inoltre con formaggi freschi



%vol 11,5°



10/12 °C



Damigiana
15/28/34/54 litri



Fusto
25 litri

CA' Baradei