



# MALVASIA

Marche Malvasia IGT

DUGNET



VIGNETI  
SANTA LIBERATA®

## VITIGNI

100% Malvasia

## VIGNETI

Le uve nascono nella nostra tenuta di Petritoli (Fermo). Allevati a cordone speronato con 3.300 ceppi/ettaro, i vigneti sono impiantati su un terreno di natura argillosa a circa 170 metri sul livello del mare. La conduzione agronomica è eseguita nel pieno rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica.

## VINIFICAZIONE

Normalmente la vendemmia avviene durante la prima decade di settembre. Dopo la pigiatura soffice, il mosto fiore rimane a contatto con le bucce per qualche ora a temperatura controllata (macerazione a freddo), per dare al vino maggiore ricchezza in profumo e struttura. La produzione è limitata a poche migliaia di bottiglie.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il suo colore è giallo dorato, il suo profumo delicato. Le note floreali, fruttate e minerali sono persistenti e molto eleganti. Il gusto è secco, con una piacevole freschezza e aromaticità.

## CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Si consiglia l'utilizzo di un calice di dimensioni medie, per favorire l'esaltazione dei profumi. La temperatura di servizio consigliata è di 10-12°C.

## ABBINAMENTI

È un vino ideale per l'aperitivo, perfetto da abbinare con salumi, verdure in pastella, frittiture di mare e con un'insalata di polpo.

## CURIOSITÀ

Se cercate l'etimologia della parola "dugnet" sui più importanti motori di ricerca, non troverete nulla; tuttavia, per la nostra famiglia ha un significato enorme.

È, infatti, il nome di fantasia che Onorato diede alla prima bottiglia di Malvasia oltre trenta anni fa.

