

“LE FOSSETTE”

Emilia IGP Malvasia 2019

AZIENDA  AGRICOLA
Reggiana

Località: **Borzano di Albinea (RE) - Emilia Romagna**

Telefono: **0522.591129**

E-mail: **info@aziendaagricolareggiana.com**

 **www.aziendaagricolareggiana.com**

 **@aziendaagricolareggiana**

 **@aziendaagricolareggiana**

Denominazione: **Emilia IGT**

Colore: **Bianco**

Annata: **2019**

Vitigno: **Malvasia aromatica**

Zona di produzione: **Albinea (RE)**

Altimetria: **175 mt s.l.m.**

Tipologia del terreno: **Medio impasto tendente all'argilloso**

Epoca di Vendemmia: **Agosto/settembre**

Tipo di raccolta: **Meccanica**

Temperatura di fermentazione: **15° - 20° C**

Tipologia di contenitore: **Acciaio**

Periodo di maturazione: /

Affinamento: /

Gradazione alcolica: **11% vol.**

Classification: **Emilia IGT**

Type of wine: **White**

Vintage: **2019**

Grape variety: **Malvasia aromatica**

Area of production: **Albinea (RE)**

Altitude: **175 mt a.s.l.**

Soil: **Medium mixture tending to clayey**

Harvest period: **August/september**

Type of collection: **Mechanical**

Fermentation temperature: **15° - 20° C**

Type of container: **Steel**

Time of maturation: /

Refining of wine: /

Alcoholic graduation: **11% vol.**

Alle pendici delle colline reggiane, a fine anni ottanta l'incontro tra due famiglie ha portato alla nascita di un progetto vitivinicolo dove la tradizione è valorizzata dall'utilizzo delle migliori innovazioni tecnologiche. Le lavorazioni sono sviluppate secondo criteri di sostenibilità ambientale: dalla produzione integrata in vigna alla riduzione al minimo di trattamenti e concimazioni. Nei vigneti a fianco dei classici Lambruschi, sono coltivati vitigni antichi come Malbo Gentile, Spergola, Malvasia e alcune varietà internazionali.

Nella zona da cui prende il nome "Le Fossette" l'azienda coltiva vigneti a Malvasia su terreni alluvionali; uve sane dall'acidità pronunciata sono il presupposto di una Malvasia secca, territoriale e di qualità. Bouquet tipico del varietale, particolarmente vivace e profumato, con sentori fruttati, camomilla, acacia, erbe aromatiche. Al palato presenta una buona freschezza; il corpo sottile rende la beva più agile e piacevole. Finale di discreta persistenza con una punta sapida.

