

EMERA

MARCHE MALVASIA I.G.T.



ANNATA	2023
UVAGGIO	100% Malvasia di Candia
RESA	70 quintali di uva per ettaro (42 hl di vino)
RACCOLTA	manuale – inizio settembre
VINIFICAZIONE	pressatura soffice delle uve con resa uva/mosto del 50-60%. Decantazione statica e fermentazione del limpido a temperatura controllata di 16-18° per 20 gg
AFFINAMENTO	5 mesi in vasche di cemento e di acciaio
ALCOL	12%

SMALTIMENTO MATERIALI

Bottiglia	GL71 (Vetro)
Capsula	C/ALU90 (Alluminio)
Tappo	FOR51 (Sughero)

Raccolta differenziata.
Verifica le disposizioni del tuo comune

EMERA

MARCHE MALVASIA I.G.T.



VINTAGE	2023
GRAPES	100% Malvasia di Candia
YIELD	2,800 kilos per acre (17 hl of wine)
HARVEST	by hand – beginning of September
WINE MAKING	soft pressing with a low yield grapes/juice on average 50-60%. Static decantation and racking the clear juice under controlled temperature for 20 days
AGING	5 months in concrete tanks and steel tanks
ALCOHOL	12%

DISPOSAL INSTRUCTIONS

Bottle	GL71 (Glass)
Cap	C/ALU90 (Aluminum)
Cork	FOR51 (Cork)
Waste Collection. Please check according to your city's regulation	