



L'IDEA

La Malvasia Spumante si sposa con i crostacei

In vista delle feste natalizie Mazzolada propone una provocazione, che ha già riscosso molto successo la scorsa estate. La Malvasia Spumante esce dal contesto del fine pasto e si sposa con i crostacei, il pesce crudo e molti altri abbinamenti originali.

Vino prodotto con metodo Charmat, leggera e delicata, con un finale che richiama la mandorla amara, la Malvasia Mazzolada si presenta moderatamente amabile e per questo adatta anche ad abbinamenti inusuali con il salato oltre che l'ingrediente perfetto per un brindisi tra amici, per una dolce pausa, per accompagnare un dessert. Il suo bouquet si presenta floreale, con profumo fine ed intenso e sentori di agrumi, frutti tropicali, fiori bianchi e note di salvia.



Non a caso questo vino è stato uno dei più apprezzati dagli ospiti che hanno visitato l'azienda in occasione di Cantine Aperte, scoprendo la sua "oasi" immersa nella natura con il tipico casone, i nidi dei falchi e l'acqua calda, che naturalmente sgorga dalla fonte termale alla temperatura di 27 gradi. ■

