

CASA DI ★MALIA★



PROSECCO DOC, VINO FRIZZANTE

Malia, in italiano, è una sensazione di grande simpatia per qualcosa di meraviglioso e insolito, uno stato psicologico indotto da un magico incantesimo.

ISPIRAZIONE

Dal fascino del metodo di produzione del Prosecco DOC Biologico alla magia dei luoghi d'origine.



TARGET DI RIFERIMENTO

Sognatori, romantici che amano prendere la vita con un po' di leggerezza e strizzano l'occhio alla natura preferendo, dei prodotti biologici.



BRAND

Immaginate di essere seduti nella piazza più antica di Treviso (nord-est Italia), circondati dalla bellezza dell'arte, dell'architettura e dei mercati di Treviso, sentendovi compiaciuti come qualcuno che ha finalmente trovato ciò che cercava da sempre: «la vera Italia». Cosa fanno i «veri italiani» nella pausa del pomeriggio? Praticamente tutti, indipendentemente dalla loro età, sesso, classe o stile, sorseggiano il Prosecco DOC.



DESIGN

L'idea nasce prendendo spunto da una vecchia copertina di un libro di fiabe: un'illustrazione piena di affascinanti misteri, intrighi e sorprese... come l'Italia.



STILE DEL VINO

Stuzzicante, leggero e piacevolmente fresco.



REGIONE VENETO

Temperata, mitigata dal mare, la catena delle Alpi la protegge dai venti del nord. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati calde e afose con escursioni a media temperatura.



CASA DI
★MALIA★

PROSECCO DOC
VINO FRIZZANTE



Glera



Argilloso, calcareo, marnoso



8/10 °C



VINIFICAZIONE:

Il mosto fiore ottenuto da una pressatura soffice è posto in tank d'acciaio dove avviene la decantazione statica a freddo.

La fermentazione, ad opera di lieviti selezionati, è condotta alla temperatura costante di 18°C e termina in 8-10 giorni. Il team di enologi, poi, destina le cuvée ottenute al processo di frizzantatura. Segue la filtrazione della base in autoclave, a cui vengono aggiunti lieviti selezionati per avviare la frizzantatura alla temperatura di 14-15 °C. Ottenuti i livelli desiderati di pressione, alcol e zuccheri si procede con la stabilizzazione a freddo. Seguono la filtrazione ed il controllo organolettico prima dell'imbottigliamento.



11% vol
750 ml



Colore giallo paglierino scarico



Il profumo delicato e lievemente aromatico, con note fruttate di banana, mela e floreali fiori d'acacia



Gusto fresco, piacevole, sottile, con acidità equilibrata, di buona armonia con finale asciutto



Ottimo come aperitivo, si accompagna in modo eccellente ad antipasti e a primi piatti delicati