

Sgarzi Luigi



CANTINE DAL 1933



## Awards

Anuga Wine Special 2017: Silver medal  
Berliner Wein Trophy 2018: Gold medal



DRINK  
RESPONSIBLY

NO ALCOHOL  
UNDER 18

## Malvasia Rubicone IGT

### Spumante Dolce

SL® - Selezione di Famiglia



 Sweet

 7,5% vol

 Malvasia

 750 ml

### Winemaking

The grapes are carefully harvested from our own vineyards in Emilia. The fruit undergoes a gentle pressing, then the extracted juice is chilled to allow a cold settling. The clear must is transferred in a sealed-vat where the sparkle formation is carried out in according to the Martinotti-Charmat method. When the alcohol concentration is around 7.5% the fermentation is stopped by cold chilling, afterwards the sparkling sweet wine is filtered and then bottled.

*Le uve sono raccolte con cura dai nostri vigneti in Emilia. Il frutto subisce una pressatura soffice dopodiché il succo estratto viene raffreddato per consentire una decantazione a freddo. Il mosto limpido viene travasato in autoclave dove avviene la spumantizzazione secondo il metodo Martinotti-Charmat. Quando il grado alcolico è intorno al 7.5% la fermentazione viene interrotta mediante il freddo, lo spumante viene poi filtrato e quindi imbottigliato.*

### Colour and Aroma

Bright straw yellow colour with a fine and persistent perlage. The aroma is typical of the variety, with a good intensity, it opens with a bouquet of flowers notes and hints of peach and apricot.

*Colore giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente. L'aroma è tipico della varietà, di buona intensità, si apre con note di bouquet di fiori e sentori di pesca e albicocca.*

### Palate and Food pairing

It has a creamy perlage with a pleasant balance between sweet and fresh taste, with a long finish. Ideal for desserts like Emilian tagliatelle cake, apple pie, or with blue cheeses. The ideal serving temperature is 6-8°C.

*Presenta un perlage cremoso con un piacevole equilibrio tra il gusto dolce e fresco, con un finale lungo. Ideale per i dessert come la torta emiliana alle tagliatelle, la torta di mele, oppure con i formaggi erborinati. Temperatura di servizio ideale è 6-8°C.*



Sgarzi Luigi



CANTINE DAL 1933

## Packaging information

<b>Capacity</b>	750 ml
<b>Packaging</b>	Spumante Atmosphere UVAG
<b>Weight of bottle</b>	700 g
<b>Closure</b>	Natural cork, metal cage and capsule gold colour
<b>Carton</b>	6 bottles / each
<b>Weight of full carton</b>	9,25 kg
<b>Pallet dimensions</b>	cm 80x120
<b>Weight of full pallet</b>	672 kg
<b>Pallet composition</b>	420 bottles (14 cartons x 5 layers = 70 cartons)



DRINK  
RESPONSIBLY

NO ALCOHOL  
UNDER 18