



Donna Luigia Torre Fornello

“Donna Luigia” Scotti Douglas, vissuta tra la fine del 1700 e l’inizio del 1800, proprietaria dell’azienda e discendente dalla nobile famiglia scozzese, è stata una donna dalla forte personalità alla quale abbiamo voluto dedicare questo vino.

Tipologia: Fermo affinato il 40% in barriques per 6 mesi - 60% in acciaio

Vitigno: Malvasia di Candia aromatica 100%

Anno di impianto: 1990

Forma di allevamento: Guyot basso

Terreno: Medio impasto, lievemente calcareo, sub-alcalino

Resa media per ettaro: 60 quintali

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino carico, al naso è intenso e fresco dove il caratteristico profumo della Malvasia si presenta con note di menta, frutto della passione e litchi. È un vino secco, fresco, aromatico, piacevolmente complesso, lungo e persistente, un vino rotondo e di struttura.

Abbinamenti: accoppiamenti forti come salumi e piatti a base di carni bianche decisi e corposi; verdure grigliate, pasta condita con radicchio rosso o con sughi a base di “basilico” (“pesto”); crepes ai funghi, petti di pollo con salsa bernese; confronti azzardati con pesci di lago, salmone selvaggio affumicato; carni particolari; foie gras; formaggi e pasticceria nostrana.