



FRATELLI PIACENTINI

azienda vinicola



## MALVASIA SECCA

### D.O.C. COLLI PIACENTINI MALVASIA

**Zona di produzione:**

Località Ziano Piacentino

**Uva:**

Malvasia di Candia aromatica 100%

**Raccolta:**

manuale, nella prima decade di settembre

**Vinificazione:**

pigiatura soffice delle uve, decantazione enzimatica dei mosti a 15°C e fermentazione del mosto limpido

**Fermentazione:**

naturale, in acciaio, a bassa temperatura per agevolare l'inclusione dell'anidride carbonica e lo sviluppo dell'aroma

**Affinamento:**

da tre a cinque mesi a contatto con le fecce di fermentazione

**Colore:**

giallo caldo con riflessi dorati

**Bouquet:**

di equilibrata consistenza, con profumo caratteristico di Malvasia accompagnata da piacevoli note fruttate (agrumi), floreali (acacia, gelsomino, viola)

**Gusto:**

vino fresco, caldo, morbido, sapido

**Vendemmia:** 2010

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.