



FRATELLI PIACENTINI

azienda vinicola



MIMOSA

VINO BIANCO (Mosto parzialmente fermentato)

Zona di produzione:

Località Ziano Piacentino

Uva:

Malvasia di Candia aromatica 100%

Raccolta:

manuale, in parte dopo leggera sovramaturazione

Vinificazione:

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

Fermentazione:

naturale, in vasca termocondizionata, a bassa temperatura per agevolare lo sviluppo degli aromi

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 in particolare; floreali quali l'acacia, il gelsomino, la viola sostenute da note di frutta più matura

Gusto:

vino elegante. Caldo, morbido, pieno, dolce di buona freschezza e sapidità

Vendemmia: 2013

Gradazione alcolica: 6% vol

FRATELLI PIACENTINI DI PIACENTINI VALENTINO & C. SNC

via strada vecchia 9b | 29010 ziano piacentino | piacenza | telefono 0523 86 32 59 | fax 0523 84 70 21 | web fratellipiacentini.com | email info@fratellipiacentini.com | p.iva 00747470334