



MALVASIA

D.O.C. COLLI PIACENTINI

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: 2018

Gradazione alcolica: 13,5% vol.