

MALVASIA COLLI PIACENTINI DOC FRIZZANTE SECCO

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Malvasia Colli Piacentini Doc Frizzante
VITIGNO	Malvasia di Candia Aromatica 100%
GRADAZIONE	10,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	14 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9-10°C
FORMATO BOTTIGLIA	0,75 l Champagnotta speciale
VIGNETI	Viticultura esclusivamente di collina. Altitudini da 220 a 350 metri slm con terreni di medio impasto caratterizzati da una vena calcarea profonda
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	Crio-macerazione pellicolare. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16-18°C. Il vino viene messo quindi in autoclave dove una lenta rifermentazione completa la sua fragranza donando un fine perlage

ANALISI SENSORIALE

COLORE	Giallo paglierino, luminoso
PROFUMO	Fruttato con sentori di pesca bianca e albicocca
SAPORE	Fresco, fruttato, con vena aromatica caratteristica e note di pesca bianca e albicocca
ABBINAMENTI	Aperitivi, antipasti, pesce al forno. Ottimo con i salumi piacentini

