

---

COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA SECCO

---



*Composizione Ampelografica:*

100% Malvasia di Candia aromatica

*Sesti di impianto:*

4000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*

Guyot semplice.

*Resa uva :*

70/90 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*

Crio-macerazione pellicolare per 24 ore. 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.

*Colore:*

Giallo paglierino con riflessi dorati.

*Sapore:*

Fresco, fruttato, con vena aromatica caratteristica.

*Profumo:*

Fruttato con sentori di pesca e albicocca.

*Gradi alcolici:*

10,5% vol

*Temperatura di servizio :*

9-10°C

*Abbinamenti gastronomici :*

Aperitivi, antipasti, piatti di pesce e delicati, fine pasto.

*Bottiglia :*

Champagnotta speciale 0,75 litri.