

# COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA

**UVA:** Malvasia aromatica di Candia  
100% prodotta coltivando il vigneto  
seguendo scrupolosamente le direttive  
imposte per le produzioni BIO

**GRADI:** 12% vol.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice  
in assenza di ossigeno e fermentazione  
a bassa temperatura in vasche inox, sia  
con lieviti indigeni che selezionati.

**COLORE:** giallo paglierino con  
riflessi verdognoli. Limpido e pulito.

**PROFUMO:** ingentilita la nota  
aromatica della Malvasia di Candia,  
si percepiscono anche piacevoli  
sensazioni di nespola e pera.  
Ottimo l'equilibrio olfattivo.

**SAPORE:** fresco ed elegante,  
piacevolmente aromatico con  
una lieve nota minerale.

**SENSAZIONI:** il vino stupisce  
per la sua piacevolezza e facilità  
di beva. Secco ma morbido per  
la sua delicata aromaticità.

**SERVIZIO:** 8° - 10° C in estate  
11° - 14° C in inverno; da servire  
preferibilmente nel bicchiere alto e  
bombato a forma di tulipano chiuso.

**ABBINAMENTO:** si accompagna  
con piatti a base di pesce, salumi  
e formaggi freschi e di media  
stagionatura. Ottimo come aperitivo.

