

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.

