

Malvasia Passita



UVA: Malvasia di Candia Aromatica

GRADO: 13,5% vol.

IN VIGNA:

ALTITUDINE MEDIA: 230 s.l.m.

TERRENO: calcareo - argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: fine Agosto / inizio Settembre

IN CANTINA: Dopo un'accurata selezione nel vigneto, l'uva viene raccolta in cassette e portata in azienda, dove dovrà passare un'altra selezione, durante la quale verrà distesa in vari platò che permettono il passaggio dell'aria per l'appassimento.

A questo punto, l'uva viene trasportata in un'abitazione nelle colline del Piacentino, a circa 350 metri s.l.m., dove rimarrà ad appassire fino ad inizio Dicembre.

Verrà poi diraspata, pigiate ed accompagnata in botti d'acciaio a temperatura controllata, dove fermenterà ed affinerà per qualche anno prima di essere imbottigliato.

NEL CALICE: Color ambra, luminoso e brillante; girando il calice si nota una buona consistenza.

Avvicinandolo al naso, sprigiona note intense e aromatiche di albicocca passita, frutta candita, pera, caramello, cannella, vaniglia e spezie dolci.

In bocca sontuoso, elegante ed avvolgente. La giusta dolcezza, equilibrata dalla freschezza rende questo nettare esclusivo.

Tradizionalmente degustato intingendo la torta sbrisolona (torta piacentina di pasta frolla e mandorle).

Ottimo da meditazione o abbinato a formaggi erborinati con frutta secca e dolci natalizi come panettoni e mostarda.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

PRIMA VENDEMMIA: 1997

FORMATI PRODOTTI: 0,5 lt