



Malvasia "Amanda"

Riconoscimento

Colli Piacentini
Denominazione di Origine Controllata

Tipologia

Bianco Secco Frizzante

Vitigno

100% Malvasia di Candia Aromatica

Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) – Loc. Casa Piccioni – Esposizione Nord-Ovest
Tipologia del terreno: Argilloso-Limoso con striature calcaree
Altitudine m.230 s.m.

Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 3800 Ha – Resa di uva per Ha 90 q.li

Epoca di vendemmia

Dal 5 settembre al 15 settembre

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Il contatto a freddo del mosto con le bucce è minimo per evidenziare le fresche note aromatiche della varietà. La rifermentazione e presa di spuma avviene in contenitori di acciaio inox. Dopo 3 o 4 mesi dall'imbottigliamento il vino viene messo in vendita.

Tenore Alcolico

12% vol.

Colore

Giallo Paglierino

Temperatura di servizio

10/12°

Abbinamenti

Dai salumi alla torta frita, alle frittate di erbe, alla focaccia con i cicoli. Gratinati e sfornati con base di formaggi.

Primo anno di produzione

1990

