



Malvasia “Emiliana”

Riconoscimento

Colli Piacentini
Denominazione di Origine Controllata

Tipologia

Bianco Secco Frizzante

Vitigno

100% Malvasia di Candia Aromatica
Da uve biologiche con particolare vocazione

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 70/80 q.li

Epoca di vendemmia

Dal 15 settembre al 20 settembre

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Il contatto a freddo del mosto con le bucce è minimo per evidenziare le fresche note aromatiche della varietà. Il vino viene imbottigliato mantenendo i suoi lieviti naturali provenienti dalle fecce più fini. La lisi di questi conferisce maggiore complessità e finezza al vino. La sapidità è accompagnata da una delicata ma tesa acidità

Tenore Alcolico

11,5% vol.

Colore

Giallo Paglierino Scarico

Temperatura di servizio

8/10°

Abbinamenti

Particolarmente adatto con salumi emiliani e gnocco fritto, verdure in pastella, frittura di mare, torte salate con ricotta ed erbe

Primo anno di produzione

2010

