



Malvasia “Bianca Regina”

Riconoscimento

Colli Piacentini
Denominazione di Origine Controllata

Tipologia

Bianco secco vendemmia tardiva

Vitigno

100% Malvasia di Candia Aromatica

Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) – Loc. Pozzolo Piccolo – Esposizione Sud-Ovest
Tipologia del terreno: Argilloso Limoso tendente al compatto
Altitudine m.250 s.m.

Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 1800/4200 Ha – Resa di uva per Ha 55 q.li

Epoca di vendemmia

Dal 15 Settembre al 30 settembre

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve vengono selezionate e raccolte in cassetta, dopo la pigiatura-raspatura il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per tre o quattro giorni a freddo. Dopo una leggera pressatura il mosto viene travasato in piccole botti di legno per 9 mesi. Dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento il vino resta in affinamento in cantina per almeno 9 mesi.

Tenore Alcolico

14% vol.

Colore

Giallo paglierino carico

Temperatura di servizio

10/12°

Abbinamenti

Formaggi saporiti e leggermente stagionati, ravioli e tortelli a base di zucca, carni bianche al curry, baccalà alla vicentina.

Primo anno di produzione

1999

