



## Malvasia Passito “Il Piriolo”

### Riconoscimento

Colli Piacentini  
Denominazione di Origine Controllata

### Tipologia

Bianco Dolce

### Vitigno

100% Malvasia di Candia Aromatica

### Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) - Loc. La Cascina-Rossago Nuovo- Casa Piccioni - Esposizione Sud-Ovest. Tipologia del terreno: Argilloso-Limoso con striature calcaree - Altitudine m.230 s.m.

### Sistema di allevamento

Guyot semplice- Casarsa - densità 3200/3800 Ha - Resa di uva per Ha 55 q.li

### Epoca di vendemmia

Dal 25 agosto al 5 settembre

### Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Verso la fine di agosto selezioniamo e raccogliamo con cura le uve, depositandole nelle cassette bucate. Le esponiamo al sole fino a raggiungere l'appassitura desiderata. A questo punto i grappoli d'uva vengono pressati nei torchi tradizionali verticali, l'esiguo mosto che se ne ricava viene fatto decantare e maturare naturalmente per 10 mesi in botti di legno. Dopodiché viene imbottigliato e affinato in bottiglia per alcuni mesi.

### Tenore Alcolico

11,5% vol.

### Colore

Giallo dorato carico

### Temperatura di servizio

10/12°

### Abbinamenti

Piccola pasticceria, strudel di mele, pecorino stagionato con miele d'arancio, fegato grasso, Parmigiano Reggiano di collina 22 mesi .

### Primo anno di produzione

2006

