

# Malvasia Frizzante

## D.O.C. COLLI PIACENTINI

---

**Gradazione alcolica:** 11% vol

**Uve e percentuali:** 100% Malvasia di Candia  
Aromatica

**Tipologia del terreno:** limoso-argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Numero ceppi per ettaro:** 4000 Ha

**Resa per ettaro in quintali:** 90 q.li/Ha

**Epoca vendemmia:** primi di settembre

**Vinificazione Maturazione Affinamento:** le uve vengono diraspa-pigate, dopo una pressatura soffice il mosto viene fatto fermentare in vasche a temperatura controllata. Terminata la fermentazione il vino viene stoccato in vasche d'acciaio fino all'imbottigliamento. La presa di spuma avviene in autoclave

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati

**Profumo:** aromatico

**Sapore:** secco e fresco

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

**Abbinamenti:** salumi, come aperitivo

