

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 pigia-diraspate, 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

