

Colli Piacentini D.O.C. Malvasia Frizzante

SCHEDA TECNICA

Denominazione

Colli Piacentini D.O.C. Malvasia Frizzante

Vitigno

Malvasia di Candia Aromatica 100%

Terreno

Argilloso, limoso

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra 11° e 12°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

90-100 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

10 g/l

Temperatura di servizio

Tra i 8° e i 10° C

Sesto di impianto

3500 piante/Ha

Gestione della vite

Guyot semplice

Metodi di difesa della vite

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tecnologia di produzione

Raccolta a mano delle uve, pigiadiraspatura e pressatura soffice. Decantazione statica.

Fermentazione e affinamento in botti di acciaio a temperatura di 18° C.

Successiva lenta e controllata rifermentazione in botti di acciaio.

Pressione afrometrica a 20°C di 2 bar

ANALISI SENSORIALE

Colore

Giallo paglierino

Profumo

Tipicamente aromatico. Prevale il sentore floreale di rosa

Sapore

Di ottima consistenza pulita e fruttata. Il gusto è armonico in un ambito sensoriale saldamente fruttato

Abbinamenti

Affettati, primi piatti, pesce e secondi di carne bianca

Civardi Oreste e Daniele

