



Tipologia: Monterosso semisecco frizzante doc colli piacentini

Provenienza: Provincia di Piacenza, Bacedasco di Vernasca 200/250 mt S.L.M.

Vitigno: Il taglio è composto prevalentemente da Malvasia di Candia aromatica 50%, Ortrugo 30%, Sauvignon 20%

Coltivazione della vite: A Guyot

Terreno: Argilloso

Esposizione: Est / Ovest

Raccolta: Meccanica

Gradazione Alcolica: 11% Vol

Vinificazione: Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox

Affinamento: Vasche di acciaio Inox e cemento per 4 mesi circa - rifermentazione in autoclave a 18°

Colore: Giallo paglierino

Olfatto: Sentori di albicocca, agrumi con nota speziata di coriandolo

Gusto: Intenso, corposo, con piacevole nota acidula ben integrata con l'acidità

Abbinamenti consigliati: Antipasti a base di salumi, frittate. Si accompagna con cibi piccanti.

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C