



VILLA ROSA  
VERNASCA

*Malvasia*

SECCO

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA

**Tipologia:** Malvasia secco frizzante

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

**Vitigno:** Malvasia di Candia al 100%

**Coltivazione della vite:** A Guyot e cordone speronato

**Terreno:** Calcareo - argilloso

**Esposizione:** Est / Ovest

**Raccolta:** Vendemmia meccanica

**Gradazione Alcolica:** 11% Vol

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

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

**Colore:** Giallo paglierino carico con riflessi dorati

**Olfatto:** Sentori di frutta fresca, pera, pesca, albicocca, con fragranze floreali

**Gusto:** Sapido, fresco, buona acidità e persistenza

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo come aperitivo, si accompagna con piatti della tradizione piacentina

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 °C