



Tipologia: Malvasia secco frizzante doc colli piacentini

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 in vasche d'acciaio inox

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