



MALVASIA VIVACE

Colli Piacentini D.O.C.

■ Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:
Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:
medio impasto, calcareo, marnoso

ESPOSIZIONE:
Sud - Est

DENSITÀ D'IMPIANTO:
8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:
70 q.li

■ Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:
100% Malvasia di candia aromatica

FASI DELLA VINIFICAZIONE:
crio-macerazione per 48 ore.
Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento in botti di acciaio dove una lenta rifermentazione completa la sua fragranza.

■ Vino

Bianco frizzante secco

COLORE:
giallo paglierino chiaro con riflessi dorati

PROFUMO:
aromatico, fruttato e floreale

SAPORE:
moderatamente secco, delicato e fresco

ABBINAMENTO:
aperitivo, antipasti e primi piatti delicati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8° C

GRADO ALCOLICO:
11,5% vol