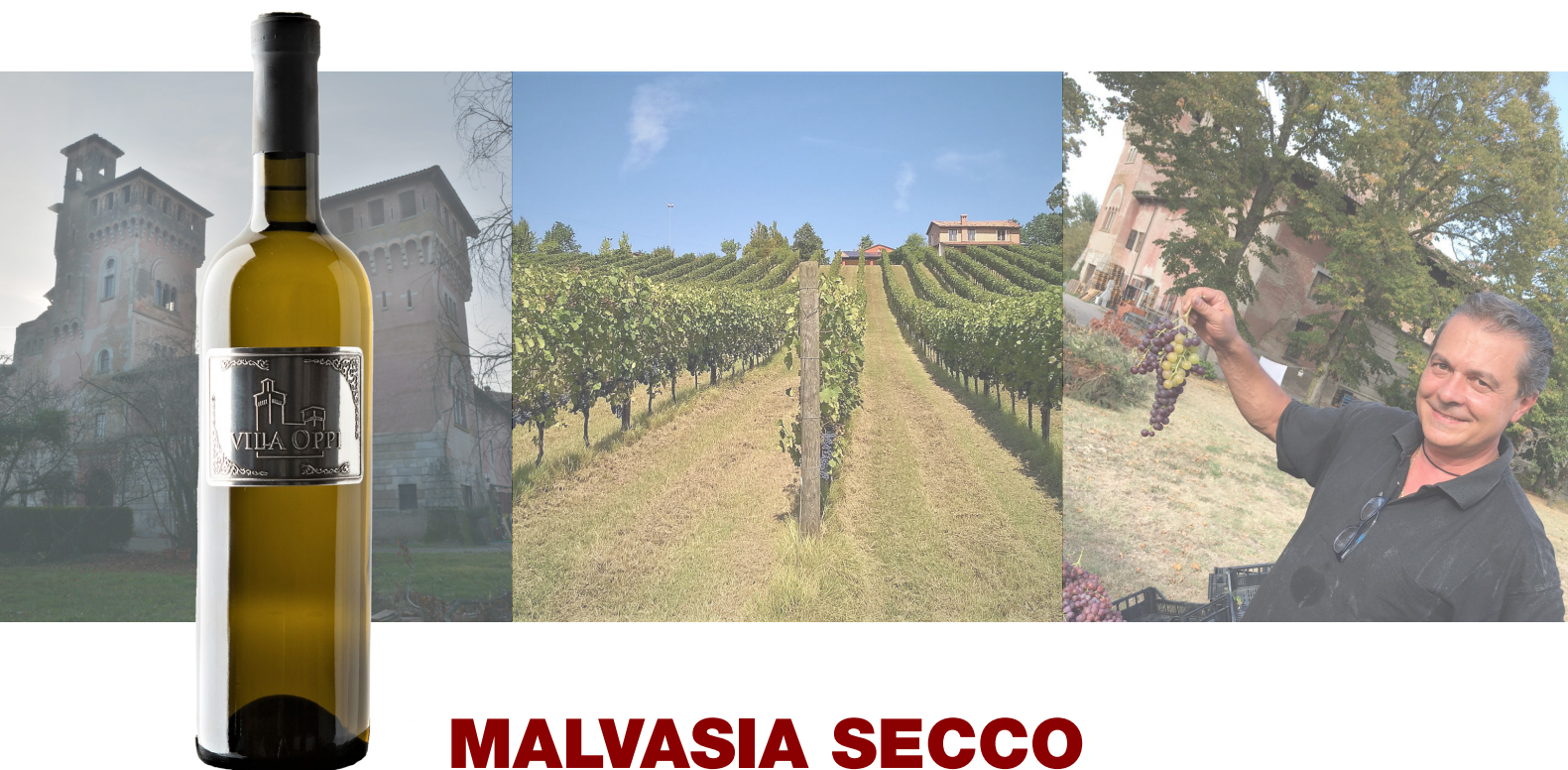




MALVASIA SECCO

TIPOLOGIA/Type	D.O.C. Colli Piacentini
UVE/Grape	100% Malvasia di Candia
GRADAZIONE ALC./Alcohol	13,0 % vol.
SITI DI PRODUZIONE/Region	Val d'Arda (Piacenza)
RESA/ Yield	60 QUINTALI PER ETTARO / 60 quintals per hectare
VENDEMMIA/Harvest	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 20 kg / Hand-picked into crates of 20 kg
VINIFICAZIONE/ Vinification	PIGIATURA SOFFICE IN PRESSA, VINIFICAZIONE IN BIANCO SENZA MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA INFERIORE AI 18 GRADI / Soft pressing in press, vinification in white without maceration on the skins in stainless steel vats at controlled temperature below 18 degrees
ELEVAMENTO/Aging	IN ACCIAIO PER 6 MESI / In stainless steel for 6 months
AFFINAMENTO/Maturation	IN BOTTIGLIA PER ALMENO 3 MESI / For at least 3 months in a bottle
ORGANOLETTICA/ Characteristics	BIANCO SCARICO CON RIFLESSI VERDOGNOLI, PROFUMI DI FRUTTA ESOTICA, MANGO, PAPAYA, ANANAS E FRUTTA SCIROPATA MOLTO PERSISTENTI MA CON OTTIMA ACIDITA' E LUNGHEZZA IN BOCCA / White with greenish reflections, bouquet of exotic fruit, mango, papaya, pineapple, crystallised fruits. very persistent but with excellent acidity
TEMPERATURA/ Temperature	SERVIRE A 8-10 GRADI CIRCA / Serve at about 8-10 degrees
ABBINAMENTI/ Best served with	PIATTI A BASE DI PESCE, ANTIPASTI, APERITIVI, CARNI BIANCHE E PRIMI / Fish dishes, appetizers, aperitifs, white meat and first courses