



"Acino d'oro" - Malvasia ferma Colli Piacentini D.O.C.

■ Variété de raisin

Zone de production :

Vallée du Tidone – Plaisance – Émilie Romagne

Type de sol : texture

moyenne, marneux et calcaire

Exposition:

Sud

Densité de plantation :

7000 plants/ha

Système d'entraînement :

Guyot simple

Rendement par hectare :

70 quintaux

■ Technique de vinification

Raisins:

100% Malvoisie de Candia Aromatica

Étapes de la vinification :

cryomacération au contact de la peau pendant 48 heures.

Fermentation avec des levures sélectionnées à température contrôlée.

Maturation en cuve inox puis affinage en bouteille pour un vieillissement total de 12 mois.

■ Vin

BLANC FERME

Couleur :

jaune doré avec des reflets dorés

Arôme :

distinct et marqué, avec une expression typique des caractéristiques variétales

Goût :

sec, velouté, chaud et doux

Accords mets et vins :

entrées et amuse-bouche à base de poisson, charcuterie et fromages légèrement bleus.

Température de service :

6°-8°C

Teneur en alcool :

13,5 % vol.