



## "Fior di Malvasia" Malvasia Spumante Dolce

### I Variété de raisin

Zone de production :  
Vallée du Tidone – Piacenza – Émilie Romagne  
Type de sol :  
texture moyenne, légèrement calcaire-marneux  
Exposition:  
Sud-ouest  
Densité de plantation :  
8000 plants/ha  
Système d'entraînement :  
Guyot simple  
Rendement par hectare :  
80-90 quintaux

### I Technique de vinification

Raisins:  
Malvoisie de Candia 100% aromatique  
Étapes de la vinification :  
cryomacération pendant 48 heures.  
Fermentation à une température de 18°C avec des levures sélectionnées.  
Filtration et transfert dans un autoclave pour une refermentation lente qui complète la délicate prise de mousse.

### I Vin

#### BLANC SUCRÉ ET PÉTILLANT

Couleur :  
jaune paille  
Arôme :  
délicat, aromatique, fruité et floral  
Goût :  
sucré, intense et affirmé  
Accords :  
biscuits secs, confiseries de Noël et crèmes délicates  
Température de service :  
7 °C  
Teneur en alcool :  
5 % vol.