



ferraia

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

I Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:
Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:
medio impasto, marnoso e calcareo

ESPOSIZIONE:
Sud

DENSITÀ D'IMPIANTO:
7000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:
70 q.li

I Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:
100% Malvasia di Candia Aromatica

FASI DELLA VINIFICAZIONE:
crio macerazione a contatto con le bucce per 48 ore.
Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.
Maturazione acciaio e successivo affinamento in bottiglia per
un invecchiamento complessivo di 12 mesi.

I Vino

BIANCO FERMO

COLORE:
giallo dorato con riflessi dorati

PROFUMO:
distinto e spiccato, con tipica espressione dei caratteri varietali

SAPORE:
secco, vellutato, caldo e morbido

ABBINAMENTO:
antipasti e primi piatti di pesce,
salumi e formaggi leggermente arborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6°-8° C

GRADO ALCOLICO:
13,5% vol

