



"Fior di Malvasia" Malvasia Spumante Dolce

I Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:
Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:
medio impasto, leggermente calcareo-marnoso

ESPOSIZIONE:
Sud-Ovest

DENSITÀ D'IMPIANTO:
8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:
80-90 q.li

I Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:
100% Malvasia di candia aromatica

FASI DELLA VINIFICAZIONE:
crio-macerazione per 48 ore.
Fermentazione alla temperatura di 18° C con lieviti selezionati.
Filtrazione e passaggio in autoclave per una lenta
rifermentazione
che completa la delicata presa di spuma.

I Vino

BIANCO SPUMANTE DOLCE

COLORE:
giallo paglierino

PROFUMO:
delicato, aromatico, fruttato e floreale

SAPORE:
dolce, intenso e deciso

ABBINAMENTO:
biscotti secchi, dolci natalizi e creme delicate

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
7° C

GRADO ALCOLICO:
5% vol