



ferraia

Malvasia Vivace Colli Piacentini D.O.C.

I Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:
Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:
medio impasto, leggermente calcareo, con venature
di solfato di calcio

ESPOSIZIONE:
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:
vinificazione in bianco.
Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Successiva lenta e accurata rifermentazione in botti d'acciaio
fino al raggiungimento della perfetta maturazione e presa di
spuma.

I Vino

BIANCO FRIZZANTE SECCO

COLORE:
giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

PROFUMO:
distinto e spiccato, con tipica espressione dei caratteri varie-
tali

SAPORE:
secco, scorrevole e morbido, fresco e fragrante

ABBINAMENTO:
gradevole come aperitivo e in particolare abbinato ad antipa-
sti e pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8° C

GRADO ALCOLICO:
12% vol

