



# Malvasia “Bianca Regina”

## Riconoscimento

Colli Piacentini – Denominazione di Origine Controllata

## Tipologia

Bianco secco vendemmia tardiva

## Vitigno

100% Malvasia di Candia Aromatica – Da uve biologiche con particolare vocazione

## Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) – Loc. Pozzolo Piccolo – Esposizione Sud-Ovest.

## Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 1800 Ha – Resa di uva per Ha 55 q.li

## Epoca di vendemmia

Dal 15 al 30 settembre

## Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve vengono selezionate e raccolte in cassetta, dopo la pigiadiraspatura il mosto viene lasciato a contatto con gli acini interi per circa sette/dieci giorni. Dopo viene mandato in pressa, dove solo la parte che sgronda continua la fermentazione in botte di legno di acacia e qui rimane per 9 mesi. Senza mai ricorrere all'uso di stabilizzanti o chiarifiche il vino viene imbottigliato e resta in affinamento in cantina per 3/4 anni prima della vendita.

Tenore Alcolico 13.5% vol

Colore Giallo Paglierino Carico

Temperatura di servizio 10/12°

## Abbinamenti

Formaggi saporiti e leggermente stagionati, ravioli e tortelli a base di zucca, carni bianche al curry, baccalà alla vicentina.

Primo anno di produzione 1999

Annata in vendita 2013

