



# Malvasia “Emiliana” Senza Solfiti Aggiunti

## Riconoscimento

Indicazione Geografica Tipica

## Tipologia

Bianco Secco Frizzante a rifermentazione naturale in bottiglia

## Vitigno

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

## Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) – Loc. Casa Piccioni – Esposizione Nord-Ovest

## Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 3800 Ha – Resa di uva per Ha 70/80 q.li

## Epoca di vendemmia

Dal 05 settembre al 10 settembre

## Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Il contatto a freddo del mosto con le bucce è minimo per evidenziare le fresche note aromatiche della varietà. Il vino viene imbottigliato mantenendo i suoi lieviti naturali provenienti dalle fecce più fini. La lisi di questi conferisce maggiore complessità e finezza al vino. La sapidità è accompagnata da una delicata ma tesa acidità.

Tenore Alcolico 11.5% vol

Colore Giallo Paglierino Scarico

Temperatura di servizio 6/8°

## Abbinamenti

Particolarmente adatto con salumi emiliani e gnocco fritto, verdure in pastella, frittura di mare, torte salate con ricotta ed erbe.

Primo anno di produzione 2014

Annata in vendita 2018

