



SANTA GIUSTINA
Il tuo vino.

MADEWEB.IT



MALVASIA FRIZZANTE

Malvasia aromatica di Candia 100%

BIANCO FRIZZANTE | COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA

GRADAZIONE: 12% Vol. - **ZONA DI PRODUZIONE:** Val Tidone, PC



DESCRIZIONE

VIGNETO

Il vigneto viene potato secondo la classica forma d'allevamento a Guyot; una tessitura del terreno a prevalenza calcarea rende l'appezzamento particolarmente predisposto alla coltivazione dei vitigni a bacca bianca. Il vigneto è esposto a sud-est.

VINIFICAZIONE

La raccolta, effettuata manualmente, avviene a maturazione ottimale. Una volta in cantina le uve vengono sottoposte ad una macerazione pellicolare alla temperatura di 5°-6°C per circa 20-24 ore, al fine di migliorare l'estrazione del corredo aromatico varietale. Segue la prima fermentazione che avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. La seconda fermentazione, necessaria a conferire la caratteristica spuma, viene effettuata in autoclave in modo naturale.

COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

ODORE

Intenso, erbaceo, con sentori di lime e menta selvatica.

SAPORE

Leggermente brioso e marcatamente sapido, presenta un lieve sapore agrumato che ne consacra la freschezza.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo per accompagnare stuzzichini salati, affettati e formaggi; si abbina egregiamente a risotti e tortelli di magro della tradizione piacentina.

COME SERVIRE

In calici a tulipano, larghi alla base e stretti all'estremità, ad una temperatura di 10-12°C.

Az. Agricola Santa Giustina | SRL - Società Agricola | Loc. Santa Giustina, Arcello 29010 Pianello Val Tidone PC Italy | Tel: +39 0523 994612 | Fax: +39 0523 998059
info@santagiustina.com - www.santagiustina.com

FRUTTATO INVECCHIATO FLOREALE MINERALE DOLCE