

Malvasia Fermo

100% Malvasia aromatica di Candia

Vitigno bianco di grande pregio, dal grappolo spargolo e dalla buccia molto spessa e ricca di aromi, che ha reso i Colli Piacentini il suo territorio d'elezione.



IN VIGNA

TERRENO: calcareo-argilloso con presenza di fossili risalenti all'era pliocenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda metà di Agosto

IN CANTINA

In seguito ad una soffice pressatura in assenza d'ossigeno, separiamo il mosto dalle bucce. All'interno di fermentini a temperature controllata, inizia la fermentazione, durante la quale gli zuccheri diventano alcool.

NEL CALICE

Il giallo paglierino con riflessi dorati esalta una piacevole brillantezza. Al naso intenso ed aromatico. I profumi caratteristici della malvasia sbocciano a pieno in questo vino: lillium ed acacia, rosmarino, timo e menta, pompelmo e note agrumate. In bocca la delicata freschezza lascia spazio ad una morbidezza avvolgente, che termina con piacevoli note salmastre. Si accosta gustosamente con salame, pancetta e lardo pesto, focaccia di Recco, primi piatti vegetariani e seppioline in umido

GRADO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt

AZIENDA AGRICOLA LA CIOCCA

0523 859448 - info@laciocca.it - www.laciocca.it

