

DOLCI RICORDI**MALVASIA DOLCE SPUMANTE**

Tipo: Bianco dolce Colli Piacentini Malvasia dolce DOC

Gradazione: 7% Vol.

Uve: Malvasia Aromatica di Candia

Allevamento: guyot modificato piacentino per il quale viene operata una potatura media. La densità d'impianto é di 4000 ceppi/Ha e la produzione é di circa 90 Q.li/Ha.

Terreno: presenta una tessitura sabbioso-calcareo.

Vinificazione: L'uva viene raccolta a mano e pressata direttamente al suo arrivo in azienda. Il tutto avviene rapidamente onde evitare la perdita di precursori aromatici particolarmente sensibili al calore delle giornate settembrine. Il mosto fiore ottenuto viene blandamente filtrato e successivamente posto in vasca d'acciaio ove affronta una prima fermentazione. Per mantenere il prodotto sempre fresco e preservarne il bouquet, la temperatura viene abbassata a circa 0°C e la rifermentazione in autoclave si attua solo previa scelta dei periodi di imbottigliamento (metodo dioise).

DEGUSTAZIONE

Aspetto: Giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdolini. Spuma soffice e persistente;

Profumo: intensi aromi floreali amalgamati a lievi sentori fruttati di mela cotta;

Sapore: dolce, armonico, intensamente aromatico ma non stucchevole;

Abbinamenti: Ottimo accompagnamento per crostate a base di frutta e confettura, biscotti caserecci semplici o a base di frutta secca. Può essere usato creativamente anche su coppette a base di frutta a polpa gialla.

Come servire: In coppe di piccola e media dimensione; si consiglia di servire appena stappato ad una temperatura di 8-10°.