



SANTA GIUSTINA
Il tuo vino.

MADEWEB.IT



MALVASIA

Malvasia aromatica di Candia 100%

BIANCO FERMO | 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 7°-8°C per circa 4 ore al fine di migliorare l'estrazione del corredo aromatico varietale. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, utilizzando esclusivamente lieviti autoctoni. Questo ci permette di esprimere pienamente le caratteristiche tipiche del vitigno e del suo territorio di appartenenza.

COLORE

Giallo paglierino intenso.

ODORE

Al naso è intenso, complesso ed emergono note di mentuccia, salvia e frutti gialli.

SAPORE

Al palato è piacevolmente sapido, morbido, con un retrogusto che ricorda il rabarbaro. La persistenza è notevole e, nel complesso, è molto armonioso.

ABBINAMENTI

Trova il suo connubio perfetto con antipasti leggeri a base di formaggi e paste salate e con primi piatti quali risotti o paste condite con sughi di mare o lago.

COME SERVIRE

In calici a tulipano, larghi alla base e stretti all'estremità, ad una temperatura di 8-10°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