

VINI DOLCI

BONARDA DOLCE
FRIZZANTE

MALVASIA DOLCE
FRIZZANTE

L'APPUNTAMENTO
MALVASIA PASSITO

D.O.C. COLLI PIACENTINI



PROFUMI
DELLA
NOSTRA
TERRA



BONARDA DOLCE FRIZZANTE D.O.C. COLLI PIACENTINI

UVE

Vino ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Bonarda allevate nei vigneti denominati Magnana e Pernice.

VINIFICAZIONE

Il pigiato è macerato con frequenti rimontaggi per alcuni giorni a bassa temperatura, in modo da rallentare la fermentazione ed estrarre le componenti coloranti. Quando si sono raggiunti circa 5 gradi alcolici, si arresta la fermentazione mediante refrigerazione. La frizzantatura è ottenuta in autoclave grazie alla seconda fermentazione naturale. Il vino frizzante è stabilizzato, filtrato e imbottigliato con macchinari isobarici che permettono di conservare la frizzantatura ottenuta.

GRADAZIONE ALCOLICA

9% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dolce e morbido, è intenso, leggermente tannico e fruttato.

ACCOSTAMENTI

Ottimo con la pasticceria secca e le crostate di frutta. Da provare con le fragole in macedonia o su crostata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



MALVASIA DOLCE FRIZZANTE D.O.C. COLLI PIACENTINI

UVE

Vino ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Malvasia di Candia aromatica, coltivate nel vigneto Collinetta.

VINIFICAZIONE

Le uve sono sottoposte, intere, a pressatura soffice immediatamente dopo la raccolta. La frizzantatura è ottenuta nella stessa autoclave in cui si svolge la fermentazione alcolica. Quando il vino ha sviluppato 7 gradi alcolici, è raffreddato: si blocca così la fermentazione, conservando un alto grado zuccherino.

GRADAZIONE ALCOLICA

7% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Piacevolmente dolce e intensamente profumato.

ACCOSTAMENTI

Si abbina a tutti i dolci e si sposa benissimo con i formaggi piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C



L'APPUNTAMENTO MALVASIA PASSITO D.O.C. COLLI PIACENTINI

UVE

Malvasia di Candia Aromatica proveniente dal vigneto Casotta allevato a Guyot. L'uva viene raccolta a mano in cassette che si conservano in un ambiente ventilato per raggiungere gradualmente l'appassimento.

VINIFICAZIONE

A dicembre l'uva viene pressata ed il mosto ottenuto è trasferito in piccole botti di legno: è un liquido molto denso e mieloso.

Durante l'inverno e la primavera avviene una lenta e parziale fermentazione alcolica.

In estate, raggiunto il giusto equilibrio tra tutte le componenti, il passito viene imbottigliato.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato carico e brillante.
Profumo: molto intenso di albicocche e pesche essiccate, miele e fiori di sambuco.
Gusto: molto pieno ed equilibrato, dolce e persistente.

ACCOSTAMENTI

Formaggi stagionati e piccanti, pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C



PERNICE DI CASTELNOVO V.T.
29011 BORGONOVO VAL TIDONE
PIACENZA
TEL. E FAX 0523 860050
WWW.TENUTAPERNICE.IT