

VINI BIANCHI FERMI

MALVASIA

D.O.C. COLLI PIACENTINI

PROFUMI
DELLA
NOSTRA
TERRA



**MALVASIA
D.O.C COLLI PIACENTINI
UVE**

Questo vino è ottenuto vinificando in purezza le uve Malvasia bianca di Candia, tradizionalmente coltivata sui Colli Piacentini.

VINIFICAZIONE

Le uve intere subiscono una pressatura soffice immediatamente dopo la raccolta. Il mosto viene fermentato a temperatura controllata per mantenere gli intensi profumi varietali; segue un affinamento in acciaio di qualche mese e l'imbottigliamento a fine primavera.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino aromatico, con intensi sentori floreali, sapore morbido e fresco.

ACCOSTAMENTI

Da accompagnare a gustosi pesci alla griglia, cocktail di gamberi, foie gras.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14° C


**MARIA
POGGI AZZALI
TENUTA PERNICE®**

LOCALITÀ PERNICE 283
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE
BORGONOVO V.T. PIACENZA
TEL. E FAX 0523 860050
WWW.TENUTAPERNICE.IT

