

VINI BIANCHI FRIZZANTI

MALVASIA FRIZZANTE

D.O.C. COLLI PIACENTINI

PROFUMI
DELLA
NOSTRA
TERRA



**MALVASIA FRIZZANTE
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. Una parte del mosto è conservata a temperature prossime agli 0° C, per la successiva composizione della cuvée. La frizzantatura è ottenuta in autoclave grazie alla seconda fermentazione naturale della cuvée formata dalla base secca e dal mosto.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso profumo con sentori floreali e varietali, sapore morbido e fresco.

ACCOSTAMENTI

Ottimo come aperitivo, tradizionalmente abbinato ai salumi piacentini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° 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

