Azienda Agricola Malvicini

PIER 41

ABBINAMENTI
Ricevimenti e banchetti. Ideale come aperitivo o a tutto pasto

TEMPERATURADI SERVIZIO
8° C

DATI COMMERCIALI
Denominazione: Vino Spumante Brut
Colore: Giallo paglierino brillante
Profumo: Fiori di prato, mela e pera
Sapore: Perlage elegante, fine e persistente, con sensazioni fruttate

DATI AGRONOMICI
Vitigni utilizzati: 45% Chardonnay, 45% Ortrugo, 10% Malvasia dolce
Zona ubicazione vigneti: Ziano Piacentino (PC)
Altitudine: 150/220 metri s.l.m.
Tipo di suolo: Argilloso, sassoso fresco
Orientamento ed esposizione viti: Sud
Sistema di allevamento: Casarsa e Guyot
Ceppi/ha: 3500
Resa uva q.li/ha: 110
Epoca vendemmia: Fine agosto, inizio settembre

DATI ENOLOGICI
Pressatura: Molto soffice
Prima fermentazione: Con lieviti selezionati per 8/12 giorni
Temperatura di vinificazione: 16-17° C
Tecnica di spumantizzazione: Fermentazione in autoclave metodo Charmat, con aggiunta di lieviti selezionati
Fermentazione Malolattica: No
Durata maturazione in bottiglia: 180 giorni prima della commercializzazione
Vita media del vino: 2/3 anni

DATI ANALITICI
Resa di uva in vino (%): 70
Acidità totale (gr/lt): 6,20
Ph: 3,30
Alcol: 11,00% vol

la tradizione, in un bicchiere.

Azienda Agricola Malvicini
Viale dei Mille, 37
29010, Ziano Piacentino (PC)
C.F. e P.IVA: 00375180338

0523 863228
335 5889243
info@vinimalvicini.com
www.vinimalvicini.com