



Azienda Agricola Malvicini



L'ALTERO

ABBINAMENTI

Vino fresco e gradevole, che bene si accompagna con i formaggi, antipasti di pesce, primi piatti e secondi di pesce. Adatto anche con stuzzichini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire fresco a 18°

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Ortrugo dei Colli Piacentini
Colore: Chiaro, limpido, con riflessi verdognoli
Profumo: Floreale intenso, con note di fragola molto spiccate
Sapore: Vino di una certa mineralità, ottenuto da terreni perfettamente adatti, e con un leggero stare sui lieviti di fermentazione, fresco e profumato, ben strutturato, piacevole.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: 80% Ortrugo 15% Chardonnay 5% Muller Thurgau
Zona ubicazione vigneti: Ziano Piacentino (PC)
Altitudine: 150/220 metri s.l.m.
Tipo di suolo: Argilloso, sassoso
Orientamento ed esposizione viti: Sud
Sistema di allevamento: Guyot
Cepi/ha: 3000
Resa uva q.li/ha: 80
Epoca vendemmia: fine agosto primi di settembre

DATI ENOLOGICI

Vinificazione in bianco: ottenuta con lieviti selezionati, dopo che il mosto viene lasciato decantare naturalmente appena pigiato. Fermentazione molto lunga anche 25-30 giorni e a basse temperature, 16-17° per mantenerne gli aromi.
Fermentazione malolattica: no
Durata maturazione in bottiglia: 3 mesi
Vita media: da bere giovane

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino (%): 65
Acidità totale (gr/lt): 6,70
Ph: 3,25
Alcol: 12% vol

la tradizione, in un bicchiere.



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

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