



Azienda Agricola Malvicini



MALVASIA DOLCE FRIZZANTE

ABBINAMENTI

Ottimo da gustare con i dolci, dessert biscotti secchi.
Da compagnia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Malvasia dell'Emilia IGT

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo: Molto profumato, aromatico, appartenente alla famiglia dei moscati, Profumo floreale, di frutta fresca appena colta.

Sapore: Vino di buona beva, riesce a mantenere un grande equilibrio e nonostante il residuo zuccherino molto elevato. In bocca ritornano le note floreali di frutta fresca.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Malvasia di Candia aromatica

Zona ubicazione vigneti: Ziano Piacentino (PC)

Altitudine: 150/220 metri s.l.m.

Tipo di suolo: Argilloso di medio impasto

Orientamento ed esposizione viti: Sud

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi/ha: 3500

Resa uva q.li/ha: 110

Epoca vendemmia: fine agosto primi di settembre

DATI ENOLOGICI

Vinificazione in bianco: separazione delle bucce e fermentazione con lieviti selezionati, le temperatura variano dai 18-20° C per mantenere inalterati i profumi e dare più struttura al vino.

Fermentazione malolattica: no

Affinamento: si, in acciaio da 5000 litri per circa sei mesi, con sosta sui lieviti rimossi con la tecnica del batonnage.

Vita media del vino: vino da bere fresco, giovane, non adatto all'invecchiamento.

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino (%): 65

Acidità totale (gr/lt): 6,20

Ph: 3,50

Alcol: 7,50% vol

Vol residuo zuccherino: 6%

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