



# BACIAMANO

COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA

Vino Bianco Fermo

2019

**Collezione Vini nella Vetrinetta:** dall'interpretazione del territorio, nascono vini dalla forte personalità prodotti con uve tradizionali.

*Aromatico e fragrante; grazie all'affinamento in anfora, questa Malvasia fonde equilibrio ed eleganza per stupire con abbinamenti intriganti.*



**VARIETÀ:** 100% Malvasia di Candia Aromatica

**TERROIR:** il vigneto è situato in Località Albareto, nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza); l'impianto risale all'anno 1990 ed è collocato in zona collinare con una pendenza del 15%. L'apezzamento, con esposizione Nord-Est, si trova ad un'altitudine di 240 m slm e presenta una tessitura argillosa. La forma di allevamento scelta è la spalliera con un sesto d'impianto di 2.5 x 1.3 m ed una potatura a Guyot semplice che permette una confortevole gestione delle operazioni annuali. La densità d'impianto è di 3000 ceppi/ha e la resa media annuale è di 90 q.li/ha.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** a inizio settembre l'uva è stata selezionata e raccolta a mano in cassette di piccola dimensione al fine di preservarne i grappoli. La pressatura effettuata con pressa a membrana ha permesso una resa del 65%. La prima vinificazione è avvenuta in acciaio e, dopo la chiarifica, il mosto è stato travasato nei vasi Clayver (anfore di ceramica) per la fermentazione e l'affinamento, con bâtonnage settimanale fino ad aprile 2020, quando è stato imbottigliato.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 mesi

**LONGEVITÀ:** 48+ mesi

**GRADAZIONE:** alc 13,5% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:** <2 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5.5 g/l in Ac. Tartarico

**VISTA:** giallo paglierino brillante.

**OLFATTO:** intenso; frutta gialla (pesca bianca), agrumi (cedro), erbe aromatiche (salvia e timo).

**GUSTO:** secco, intenso, morbido, note agrumate (cedro), spiccata acidità con note balsamiche sul finale, persistente.

**ABBINAMENTO:** come aperitivo, con torte salate, crostacei, formaggi a media stagionatura, piatti a base di zucca, ma anche con preparazioni speziate e dal gusto agrodolce.

**COME SERVIRE:** in calice Renano a una temperatura di 14° C.

**PRIMA ANNATA:** 2019

**CONFEZIONE:** bottiglia bordolese antica da 0.75 l in scatola da 6 e in confezione regalo.

**PRODUZIONE:** 1300 bottiglie/anno da 0.75 litri.

CLAYVER  
BOTTI IN CERAMICA



## RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI

2020 (vendemmia 2019): bollino rosso a [The WineHunter Award](#)

