



BACIAMANO

COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA

Vino Bianco Fermo

2020

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 vinificazione, la prima fermentazione e la maturazione sulle fecce nobili è avvenuta esclusivamente in Clayver (anfore di ceramica), con bâtonnage settimanale fino a giugno 2021, quando è stato imbottigliato.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITÀ: 48+ mesi

GRADAZIONE: alc 13% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: <2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 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: 2000 bottiglie/anno da 0.75 litri.

CLAYVER
BOTTI IN CERAMICA



RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI

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

2021 (vendemmia 2020): bollino rosso a [The WineHunter Award](#)

