



TRAVOLGENTE

COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA

Vino Bianco Frizzante

2019

Collezione Vini della Credenza: vini genuini che ti accompagnano per tutto il pasto, versatili negli abbinamenti.

Fresco, aromatico e floreale, l'ingrediente magico per aperitivi e ritrovi conviviali.



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 2000 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: i grappoli vengono raccolti a fine agosto. La pressatura è soffice, con una resa massima del 65%. La fermentazione avviene a una temperatura di circa 18° C per preservare al massimo il profilo aromatico tipico di questo vitigno. Il vino ottenuto viene rifermentato in autoclave mediante l'aggiunta di mosto di Malvasia dolce conservato a freddo. Dopo la stabilizzazione e la filtrazione si procede all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese

LONGEVITÀ: 12 mesi

GRADAZIONE: alc 12% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 8.7 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 7 g/l in Ac. Tartarico

PRESSIONE A 20° C: 2.3 bar

VISTA: giallo paglierino scarico.

EFFERVESCENZA: spuma fine e persistente.

OLFATTO: finemente aromatico con note di pera Abate e fiori di campo.

GUSTO: secco, piacevolmente sapido, con richiami di pera Abate.

ABBINAMENTO: ideale con pietanze a base di pesce, dai frutti di mare a delicati risotti, e creme di verdure.

COME SERVIRE: in calice Renano o Tulipano a una temperatura di 10°-12° C.

PRIMA ANNATA: 1977

CONFEZIONE: bottiglia emiliana con tappo raso da 0.75 l in scatola da 6 e in confezione regalo.

PRODUZIONE: 7000 bottiglie/anno da 0.75 litri.

RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI

2018: medaglia d'argento a [Frankfurt International Wine Trophy](#), argento a [La Selezione del Sindaco - Sezione Forum Spumanti](#) e bronzo a [International Wine & Spirit Competition](#).

2019: 90 punti (vendemmia 2017) nell'[Annuario dei Migliori Vini Italiani](#) di Luca Maroni, medaglia d'argento a [International Wine & Spirit Competition](#).

