



LE SOLANE

COLLI PIACENTINI DOC VIN SANTO

Vino da Dessert

2003

Collezione Vini sotto Chiave: etichette storiche prodotte esclusivamente nelle Cantine Mossi 1558.

Intrigante e vellutato, con una piacevole acidità che ne bilancia la dolcezza.

Elisir da centellinare, delizioso nettare da apprezzare assorti o per concludere in bellezza pasti raffinati.



VARIETÀ: 100% Malvasia di Candia Aromatica

TERROIR: i vigneti sono situati in Località Albareto, nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza) e sono stati impiantati nel 1990 e nel 2000. Le viti sono collocate in zona collinare con una pendenza del 15%. Gli appezzamenti, con esposizione Sud-Est, si trovano ad un'altitudine di 240 m slm e presentano una tessitura argillosa. La forma di allevamento utilizzata è la spalliera con un sesto d'impianto di 2.5 x 1.5 m ed una potatura a Guyot semplice. La densità d'impianto è di 3000 ceppi/ha e la resa media annuale è di 80 q.li/ha.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: la raccolta è un momento particolarmente importante nella preparazione di *Le Solane*; per questo motivo le cassette utilizzate sono di piccola dimensione e la selezione dei grappoli avviene in maniera minuziosa, solitamente alla fine di agosto. Dopo la vendemmia si passa alla fase di appassimento che è di tipo naturale, all'aperto, e che prevede una quotidiana rimozione dei grappoli non idonei. Ad appassimento completato, i grappoli vengono pressati e sgretolati più volte ottenendo così una resa di circa il 30% in mosto. Il prodotto viene poi decantato e fatto fermentare all'interno di barrique di legno francese. Travasato periodicamente, staziona infine per svariati anni in legno per poi essere imbottigliato.

AFFINAMENTO: in Carati di rovere da 300 l per almeno 4 anni

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese

LONGEVITÀ: +48 mesi

GRADAZIONE: alc 16% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 140 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 7 g/l in Ac. Tartarico

VISTA: giallo ambrato, intenso e brillante.

OLFATTO: intenso e complesso; sentori di confettura di fico, mandorla, scorza d'arancio e caramello.

GUSTO: avvolgente, equilibrato. Note di fico e mandorla con sottofondo di caramella mou.

ABBINAMENTO: ideale con dolci a pasta compatta arricchiti con frutta secca e/o confettura e dessert al cioccolato fondente. Ottimo anche con formaggi erborinati o stagionati o in contrasto con cibi la cui componente grassa è prevalente (paté di foie gras o di fegatini, anatra confit con patate alla lionese).

COME SERVIRE: in calice da passito ad una temperatura di 12° C.

PRIMA ANNATA: 1992

CONFEZIONE: bottiglia cognacaise da 0.5 l in scatola da 6 e in tubo.

PRODUZIONE: 1000 bottiglie/anno da 0.5 litri.

RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI

2017: medaglia d'oro al [Concours des Féminalise](#) e al [Concorso Il mondo delle Malvasie](#), medaglia d'argento a [Decanter World Wine Awards](#) e a [International Wine & Spirit Competition](#) ("Outstanding").

2018: medaglia d'oro a [La Selezione del Sindaco](#), a [Sélections Mondiales des Vins Canada](#), a [International Wine & Spirit Competition](#), a [Mundus Vini](#), al [Women's Wine & Spirit Awards](#) e [Premio Douja d'Or](#).

