



“ FICCANASO “
MALVASIA COLLI PIACENTINI D.O.C.
secco frizzante

STORIA DEL VINO: prodotto sui Colli di Ziano Piacentino nelle due aziende di proprietà. Nell’Azienda “Romito”: vigneti "La stalla" e "Il rovere" e nell’Azienda “Luzzano” vigneto "Tra le due strade".

VITIGNO: Malvasia di Candia aromatica 100%

VINIFICAZIONE: L’uva viene raccolta a mano e immediatamente pressata in modo soffice. Il mosto di primo sgrondo (circa 50% di resa) viene separato, chiarificato leggermente e lasciato fermentare a bassa temperatura fino al quasi totale esaurimento degli zuccheri. Dopo il riposo invernale il vino viene posto in autoclave ed imbottigliato a 2.5 atmosfere di pressione ottenute per rifermentazione naturale degli zuccheri.

CARATTERISTICHE: colore paglierino intenso e brillante. Aroma fruttato e caratteristico con note di fiori in particolare di acacia, cipresso e mela verde. Sapore aromatico, equilibrato e morbido, con un leggero retrogusto amarognolo.

COME SERVIRLO: fresco a 12°

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo, si adatta a primi piatti quali risotti, paste fresche, piatti a base di uova e verdure, salumi, carni bianche. Eccezionale l’abbinamento con pesci dalla carne grassa e crostacei.

CONSERVAZIONE: per le sue caratteristiche di profumo e freschezza va consumato entro due anni dalla vendemmia.

CONFEZIONE: bottiglia borgognotta pesante da 750 ml. Cartoni da 12 bottiglie.

