



“Tasto di Seta”

Malvasia Colli Piacentini D.O.C.

STORIA DEL VINO: L'azienda Castello di Luzzano è, da sempre, tra i maggiori produttori di Malvasia di Candia Aromatica, coltivata nei propri vigneti situati nel comune di Ziano, sui Colli Piacentini in Valtidone. Le argille ferrettizzate del suolo e i declivi tra i 270 mt e 220 mt s.l.m., sono perfetti per esaltarne i profumi e le caratteristiche più specifiche di tannini intensi e ottima acidità.

Fin dall'anno 2004 l'Azienda ha voluto affiancare alle proprie tipologie frizzanti, secca e dolce-classiche per un Malvasia- una tipologia tranquilla, che esalti le caratteristiche di finezza ed eleganza di questo vitigno con una lunga storia di tradizione e apprezzamento. Il nome scelto “TASTO di SETA” si adatta perfettamente alla morbidezza e la preziosità di questo vino, ricco di intense sensazioni sia al naso che al palato.

VITIGNO: Malvasia di Candia aromatica 100%. Parziale appassimento delle uve in vigna (10%)

VINIFICAZIONE: L'uva raccolta a mano è immediatamente pressata in modo soffice. Il mosto di primo sgrondo (circa 50% di resa) viene separato, parzialmente illimpidito e lasciato fermentare a bassa temperatura fino al totale esaurimento degli zuccheri. Dopo un travaso, il vino rimane sulle proprie fecce nobili per tutto l'inverno e viene imbottigliato a tarda primavera.

CARATTERISTICHE: colore giallo paglierino brillante. Profumo molto intenso ed aromatico, con note floreali di acacia, cipresso e menta. Sapore tipicamente aromatico, equilibrato e morbido, molto persistente.

COME SERVIRLO: fresco a 12°C.

ABBINAMENTO: Si adatta a primi piatti quali risotti, paste fresche, piatti a base

di uova e verdure, carni bianche. Ottimo l'abbinamento con crostacei e pesci

dalla carne grassa .

CONSERVAZIONE: Ottima conservabilità anche oltre i 3 anni dalla vendemmia.

CONFEZIONE: bottiglia bordolese da 750 ml. Cartoni da 6/12 bottiglie.

Riconoscimenti ottenuti:

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2018: 3° miglior vino bianco con annata 2016

EMILIA DA BERE E DA MANGIARE ED. 2017/2018: Menzione d'eccellenza con l'annata 2016

EMILIA DA BERE E DA MANGIARE ED. 2016/2017: Menzione d'eccellenza con l'annata 2015



