



“Una”

Colli Piacentini Malvasia D.O.C.



Questo unico vino è frutto di un'attenta selezione di uve Malvasia Aromatica di Candia, coltivata in un piccolo appezzamento di soli 0.85 ettari, costituito da 4 particelle catastali (141,143,142, 144), dove particolari condizioni di microclima rendono questo prodotto unico e irripetibile.

Zona di produzione: Località Fornello nel Comune di Ziano, Vigneto “Lucenti”, particelle 141,142,143,144, Colli Piacentini, Nord Ovest Emilia Romagna, Italia.

Vitigni: Malvasia di Candia Aromatica 100%

Età dei vitigni: 1974

Tipologia del terreno: Calcereo argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 3.700

Resa per ettaro in quintali: 20 q.li

Epoca di vendemmia: da novembre a dicembre quando l'uva è per il 90% bottrizzata

Vinificazione: 100% Malvasia di Candia aromatica bottrizzata.

Maturazione: per 13 mesi in botti di Allier da 225 lt a contatto con fondi nobili

Colore: colore giallo paglierino carico con riflessi dorati intensi

Profumo: al naso è nitido e di grande impatto aromatico, con profumi fruttati di pesca e albicocca che si completano in note erbacee e balsamiche di menta selvatica e zafferano.

Sapore: secco, avvolgente, grasso, sorretto da una equilibrata acidità che rinfresca e allunga il finale.

Temperatura servizio: 10° - 12°

Abbinamenti: zucchine in fiore al ripieno di baccalà mantecato al basilico su verdure leggermente piccanti, crudo di trota bianca al sale grosso con crostino di caviale Asetra e gelato alla senape; tagliolini alle fave fresche con guancia di pescatrice, pancetta e coriandolo; gnocchi di patate e prezzemolo ripieni di crescenza Val D'Aveto con topinambur, timo coniglio.

