VINI DOLCI

L'APPUNTAMENTO MALVASIA PASSITO

D.O.C. COLLI PIACENTINI

PROFUMI DELLA NOSTRA TERRA

L'APPUNTAMENTO
MALVASIA PASSITO
D.O.C. COLLI PIACENTINI

UVE
Malvasia di Candia Aromatica proveniente dal vigneto Casotta allevato a guyot. L'uva viene raccolta a mano in cassette che si conservano in un ambiente ventilato per raggiungere gradualmente l'appassimento.

VINIFICAZIONE
A dicembre l'uva viene pressata ed il mosto ottenuto viene trasferito in piccole botti di legno: è un liquido molto denso e mieloso.
Durante l'inverno e la primavera avviene una lenta e parziale fermentazione alcolica.
In estate, raggiunto il giusto equilibrio tra tutte le componenti, il passito viene imbottigliato.

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo dorato carico e brillante.
Profumo: molto intenso di albicocche e pesche essiccate, miele e fiori di sambuco.
Gusto: molto pieno ed equilibrato, dolce e persistente.

ACCOSTAMENTI
Formaggi stagionati e piccanti, pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C

MARIA
POGGI AZZALI
TENUTA PERNICE®

LOCALITÀ PERNICE 283
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE
BORGONOVO V.T. PIACENZA
TEL. E FAX 0523 860050
WWW.TENUTAPERNICE.IT