La Tosa ...parla l'uva

"SORRISO DI CIELO" COLLI PIACENTINI D.O.C. MALVASIA

Bianco fermo secco con leggero residuo zuccherino, proviene dalla Malvasia di Candia Aromatica, da secoli coltivata sulle colline piacentine per dare un vino frizzante e leggero.
Il Sorriso di Cielo è nato nel 1991 dal desiderio di produrre da questo vitigno un vino fermo, non solo aromatico e piacevole, ma anche strutturato, complesso e longevo, cosa mai intrapresa da nessuno prima di allora.
Gli anni successivi al '91 hanno confermato le potenzialità di quest'uva, davvero una delle migliori uve bianche autoctone del nostro Paese e la vera alternativa italiana al Gewurtztraminer.

Le Uve

100% Malvasia di Candia aromatica, una delle circa 16 varietà con nome Malvasia esistenti in italia, coltivata nelle province di Piacenza (principalmente), Parma e Pavia.

I Vigneti

vigneto Ronco 75% e piccole parcelle dei vigneti Morello e Sorriso 25%;
altitudine 180-210 metri sul livello del mare;
suolo argilloso-limoso (terre rosse antiche), poco fertile;
anni d'impianto 1992 75%, 1983 25%;
sistema d'allevamento Guyot 85%, Casarsa 15%;
piante per ettaro 5.000 75%, 2.200 25%;
diradamento dei grappoli 30-45%.

La Vinificazione

epoca di vendemmia inizio settembre;
pressatura soffice di grappoli interi;
temperatura di fermentazione 14-15°C;
5 mesi sui lieviti fini con batonages;
imbottigliamento alla fine di marzo.

Altre notizie

primo anno di produzione 1991;
produzione media 11.000 bottiglie;
si può bere subito o entro 15 anni.

Il Sorriso di Cielo a tavola

matrimonio d'amore con foie gras, crostacei, piatti a base di zucca e formaggi a media stagionatura;
ottimo al wine bar e con tanti piatti ricchi di aromi e dal gusto agrodolce.

Azienda Agricola La Tosa - Località La Tosa, 29020 Vigolzone (PC) - Tel. 0523.870727 - Fax 0523.870358 - info@latosa.it