

# Malvasia Dolce DOC Mordenti

La linea Mordenti di frizzanti naturali dei Colli Piacentini riprende il nome che nel Medioevo definiva i vini frizzanti, diretti discendenti dell' aigleucos di epoca romana, elaborato per fermentazione naturale dei mosti in anfore sigillate.

## Colli Piacentini Malvasia Dolce Mordenti

La malvasia, di origine greca, prende il nome dalla città di Monemvasia, nel Peloponneso. Italia da oltre due millenni, ha trovato un ambiente ideale sui colli piacentini.

<b>Le uve:</b>	<b>100% malvasia di Candia aromatica</b>
<b>Il vigneto</b>	vigne allevate a Guyot e a cordone speronato sulle colline piacentine presso Castell'Arquato.
<b>La vinificazione:</b>	pigiatura soffice delle uve raccolte a mano; conservazione del mosto dolce in tini d'acciaio a bassa temperatura; leggera presa di spuma in autoclave partendo direttamente dal mosto.
<b>Il vino:</b>	spuma bianca cremosa; colore paglierino con riflessi dorati; ampio aroma di muschio, pesca matura e fiori di salvia; sapore dolce, frizzante, con suadente fondo di frutta matura.
<b>Dati analitici:</b>	alcol 7%; acidità totale 6,0 g/l; zuccheri 75g/l; estratto 18 g /l
<b>Abbinamento:</b>	pasticceria, frutta non acida (pesche, albicocche, fragole).
<b>Temperatura di servizio:</b>	8°C



SD SMART DISTRIBUZIONE ITALIA S.r.l. - Via Edmondo De Amicis, 2 Bresso (MI) Lombardia - Italia

tel 02 477 67 472

fax 02 936 60 921