

# Malvasia Dolce DOC Racenti

Nel Medioevo i vini "mossi" per fermentazione naturale erano detti "racenti, piccanti o mordenti".

Già allora sulle colline piacentine venivano prodotti con gli stessi vitigni coltivati anche oggi:barbera, croatina, ortugno, malvasia.

## Malvasia Frizzante Dolce DOC Racenti

Di origine greca (prende il nome dalla città di Monemvasia nel Peloponneso), viene coltivata da oltre duemila anni in Italia. Sui colli piacentini ha trovato condizioni pedoclimatiche ottimali.

Le uve:	<b>100% malvasia di Candia aromatica</b>
Il vigneto	vigne allevate a Guyot e a cordone speronato sulle colline piacentine presso Castell'Arquato. (300m.s.m.).
La vinificazione:	Uve raccolte a mano; pigiatura soffice; conservazione del mosto dolce in acciaio fino alla leggera presa di spuma in autoclave.
Il vino:	spuma bianca cremosa; colore oro chiaro; profumo ampio, fragrante di frutta matura, salvia e muschio aromatico; sapore dolce, frizzante, con distinto fondo fruttato e floreale.
Dati analitici:	alcol 7%; acidità totale 6,0 g/l; ph 3,20; zuccheri 65g/l; estratto 18 g /l
Abbinamento:	pasticceria, frutta non acida(fragole, pesche, albicocche)
Temperatura di servizio:	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