

Malvasia Secco 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 secca Mordenti

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

Le uve:	100% malvasia di Candia aromatica
Il vigneto	vigne allevate a Guyot e a cordone speronato sulle colline piacentine presso Castell'Arquato.
La vinificazione:	Uve raccolte a mano e vinificate "in bianco" a 18°C; dopo 4 mesi di affinamento in acciaio, il vino rifermenta in autoclave fino a un limite di 2,5 bar.
Il vino:	spuma bianca vivace; colore paglierino; profumo di muschio aromatico e di fiori di salvia; sapore secco senza eccessi, frizzante, delicatamente fruttato.
Dati analitici:	alcol 11%; acidità totale 6,0 g/l; zuccheri 10g/l; estratto 18 g /l
Abbinamento:	salumi delicati, antipasti, primi piatti leggeri, pesci.
Temperatura di servizio:	8-10°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