

Malvasia Secco 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 Secco 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:	100% malvasia di Candia aromatica
Il vigneto	vigne allevate a Guyot e a cordone speronato sui colli attorno a Castell'Arquato (300m.s.m.).
La vinificazione:	Uve raccolte a mano e vinificate "in bianco" a 18°C; breve affinamento in acciaio; leggera presa di spuma in autoclave.
Il vino:	spuma bianca briosa; colore paglierino; profumo fragrante di fiori di salvia, muschio, pesca matura; sapore moderatamente secco, frizzante, con suadente fondo di frutta bianca.
Dati analitici:	alcol 11%; acidità totale 6,0 g/l; pH 3,20; zuccheri 13g/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