



**GAIASCHI**

· dal 1855 ·

# Malvasia

*Il Malvasia dei Colli Piacentini viene prodotto esclusivamente con la varietà Malvasia Aromatica di Candia, giunta a Piacenza da Creta nel '400 coltivata anche da Leonardo.*



<b>Denominazione:</b>	Malvasia
<b>Tipologia:</b>	vino frizzante
<b>Certificazione:</b>	D.O.C.
<b>Disciplinare:</b>	Produzione Integrata
<b>Vitigni:</b>	100% Malvasia Aromatica di Candia
<b>Resa massima:</b>	70 Hl per ettaro
<b>Tipo di terreno:</b>	calcareo-argilloso
<b>Zona di produzione:</b>	La Casella - Ziano Piacentino
<b>Estensione ed altitudine:</b>	2 ettari – 280 m s.l.m.
<b>Sistema di allevamento:</b>	cortina semplice
<b>Periodo di vendemmia:</b>	inizio settembre
<b>Gradazione:</b>	12% vol.
<b>Temperatura di servizio:</b>	12 °C
<b>Vinificazione:</b>	le uve vengono pressate sofficemente subito dopo la raccolta per poi fermentare a temperatura controllata di 16 °C. A Febbraio si procede con la rifermentazione con metodo Charmat e messa in bottiglia, dove vi rimane per 50 giorni.
<b>Nel bicchiere:</b>	di colore giallo paglierino carico. Fruttato al naso, con le note tipiche della Malvasia piacentina. Al palato è abboccato, e rivela leggera effervescenza e grande aromaticità,
<b>Abbinamento:</b>	ottimo con risotti, crostacei ed ostriche, salame e fichi.