



GAIASCHI

· dal 1855 ·

Sulana

Là, dove la collina fa il suo giro e da generazioni la terra prende il nome di Sulana, la nostra Malvasia si gonfia al sole degli aromi dell'estate. Abbiamo imparato a crescerla nel rispetto della vigna e delle stagioni



Vitigno:	100% Malvasia Aromatica di Candia
Certificazione:	D.O.C. Colli Piacentini
Disciplinare:	Produzione Integrata
Resa massima:	70Hl per ettaro
Tipo di terreno:	calcareo-argilloso
Zona di produzione:	La Casella – Ziano Piacentino
Estensione ed altitudine:	1 ettaro – 280 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	cortina semplice
Periodo di vendemmia:	inizio settembre
Gradazione:	12,5%
Temperatura di servizio:	12°C
Vinificazione:	Le uve vengono leggermente pigiate e passate in pressa ove rimangono per diverse ore. Il mosto così ottenuto viene messo a fermentare a una temperatura controllata di circa 18 gradi. Segue una affinamento di gusto e aroma in botti di acciaio per sette mesi.

Nel bicchiere: Di colore paglierino carico e luminoso, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, di petali di rosa, spezie e frutti orientali. Ricco ed equilibrato, di tessitura setosa e minerale.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo e accompagnato ad antipasti a base di pesce, crostacei in particolare. Ideale l'abbinamento con piatti creativi speziati.

Loc. Colombaia Guffanti 198, ZIANO PIACENTINO (PC) 0039 0523 868109

www.gaiaschivini.it info@gaiaschivini.it

Azienda Agricola Gaiaschi Terenzio