



IL BIANCO

90% Malvasia 10% Chardonnay

Blend del vitigno aromatico della tradizione piacentina, la Malvasia di Candia, con una piccola percentuale di Chardonnay.

Per estrarre i delicati aromi primari, le uve di Malvasia svolgono una breve macerazione pre - fermentativa e per lo stesso motivo la fermentazione si svolge a basse temperature, proseguendo l'affinamento in acciaio; prima dell'imbottigliamento si incontra con una piccola percentuale di Chardonnay (dal 5 al 10%), vinificato allo stesso modo.

Dal colore giallo paglierino scarico, all'olfatto è coinvolgente e raffinato, grazie ai sentori di fiori bianchi (margherita e sambuco) e polpa di frutta (pesca, mandarino).

Al palato gli aromi rispecchiano la coerenza olfattiva, con una nota maggiormente agrumata e fresca di pompelmo e albicocca. La poca complessità e persistenza conferiscono buona dinamicità e bevibilità.

Vino versatile, si può abbinare ad una crudité o un fritto di mare. La buona aromaticità sostiene anche piatti speziati o leggermente piccanti.

