



MOZZAFIATO

Colli Piacentini Malvasia doc
(rifermentato in bottiglia)



SCHEDA TECNICA/ TECHNICAL SHEET

PRODUTTORE: Azienda agricola Camorali Pierluigi.

REGIONE: Emilia Romagna.

TIPOLOGIA: Colli Piacentini Malvasia doc (rifermentato in bottiglia).

VINIFICAZIONE: Le uve, rigorosamente vendemmiate a mano, vengono vinificate tramite pressatura soffice e in bianco, senza macerazione sulle bucce: il mosto viene quindi posto in autoclave, in modo da proteggerlo dall'ossidazione. Segue fermentazione a temperatura controllata, al termine della quale si procede con frequenti battonage per diversi mesi, in modo da avere una maggiore struttura e complessità del vino. Il vino viene lasciato con il residuo zuccherino necessario alla seconda fermentazione in bottiglia, dove viene messo dopo un periodo di affinamento in vasca di diversi mesi, di solito nel periodo di Pasqua, a seguito di una leggera filtrazione. La rifermentazione in bottiglia avviene in ambienti a temperatura controllata non superiore a 18 °C.

ANNO: 2023.

FORMATO: 75 cl.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

VITIGNI: 100% Malvasia di Candia Aromatica.

ESAME VISIVO: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli.

ESAME OLFATTIVO: al naso spiccano importanti note balsamiche, di salvia e macchia mediterranea, agrumi e sentori tipici della Malvasia come pesca gialla e albicocca.

ESAME GUSTATIVO: al palato il vino risulta molto minerale e sapido, con una piacevole e marcata acidità che lascia la bocca pulita e fresca. La bolla è perfettamente incorporata nel vino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: particolarmente indicato l'abbinamento con i salumi, si sposa bene anche con frittture di mare, verdure in pastella e primi piatti delicati e carni bianche.

PRODUCER: Camorali Pierluigi Agricultural Company.

REGION: Emilia Romagna.

TYPE: Colli Piacentini Malvasia doc (refermented in bottle).

VINIFICATION: the grapes, strictly hand-picked, are vinified through soft pressing and in white, without skin maceration: the must is then placed in autoclave to protect it from oxidation. This is followed by fermentation at controlled temperature, at the end of which frequent battonage occurs for several months, in order to achieve greater structure and complexity of the wine. The wine is left with the necessary residual sugar for the second fermentation in bottle, where it is placed after a period of aging in tank of several months, usually around Easter, following a light filtration. The refermentation in bottle takes place in environments at a controlled temperature not exceeding 18 °C.

YEAR: 2023.

FORMAT: 75 cl.

ALCOHOL CONTENT: 12% vol.

GRAPES: 100% Malvasia di Candia Aromatica.

VISUAL EXAMINATION: Pale yellow with slight greenish reflections.

OLFACTORY EXAMINATION: on the nose, there are prominent balsamic notes, sage, Mediterranean scrub, citrus fruits, and typical scents of Malvasia such as yellow peach and apricot.

TASTING EXAMINATION: on the palate, the wine is very mineral and savory, with a pleasant and marked acidity that leaves the mouth clean and fresh. The bubbles are perfectly integrated into the wine.

GASTRONOMIC PAIRINGS: particularly suitable for pairing with cured meats, it also goes well with fried seafood, battered vegetables, and delicate first courses and white meats.

