



# TERRAMARA

## MALVASIA FERMA

Denominazione di Origine Controllata



## SCHEDA TECNICA/ TECHNICAL SHEET

**PRODUTTORE:** Azienda agricola Camorali Pierluigi.

**REGIONE:** Emilia Romagna, provincia di Piacenza.

**TIPOLOGIA:** Colli Piacentini Malvasia DOC (fermo).

**VINIFICAZIONE:** Le uve provengono da una vigna di più di 50 anni: vengono raccolte il leggera sovraturazione per avere una maggiore concentrazione di profumi e un grado alcolico più alto, quindi vinificate in bianco tramite pressatura soffice; segue fermentazione a temperatura controllata in ambiente protetto e in assenza di ossigeno. Terminata la fermentazione segue un periodo di affinamento in acciaio di diversi mesi, dove vengono eseguiti frequenti batonnage per avere una maggiore struttura al palato. Segue filtrazione e imbottigliamento.

**ANNO:** 2023.

**FORMATO:** 75 cl.

**GRADO ALCOLICO:** 13% vol.

**VITIGNI:** 100% Malvasia di Candia aromatica.

**ESAME VISIVO:** colore giallo paglierino scarico.

**ESAME OLFATTIVO:** note iniziali di idrocarburo e pietra bagnata, non troppo invadenti; seguono profumi complessi di lavanda, erba sfalcata, gelsomino, pesca e albicocca tipiche della Malvasia.

**ESAME GUSTATIVO:** Sapido, molto intenso, complesso, armonico.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** per questo vino consigliamo piatti di pesce, anche dal sapore importante, crostacei, primi a base di zucca, formaggi a media stagionatura ed erborinati. interessante l'abbinamento con il foie gras.

**PRODUCER:** Farm Camorali Pierluigi.

**REGION:** Emilia Romagna, province of Piacenza.

**TYPE:** Colli Piacentini Malvasia DOC (still).

**WINEMAKING:** the grapes come from a more vineyard of 50 years: the slight overripening for have a greater concentration of aromas and a higher alcohol content, therefore vinified in white by Pressing; Follows fermentation at temperature controlled in a protected environment and in the absence of oxygen. After fermentation followed by a period of refinement of several months, where are performed frequently batonnage to have a greater structure on the palate. This is followed by filtration and bottling.

**YEAR:** 2023.

**SIZE:** 75 cl.

**ALCOHOL CONTENT:** 13% vol. GRAPE

**VARIETIES:** 100% Malvasia di Aromatic Heraklion.

**VISUAL EXAMINATION:** yellow color pale straw yellow

**OLFACTORY EXAMINATION:** initial notes of hydrocarbon and wet stone, not too intrusive; followed by complex aromas of lavender, mown grass, jasmine, peach and apricot typical of Malvasia.

**TASTE ANALYSIS:** Savory, very intense, complex, harmonious.

**FOOD PAIRINGS:** for this wine we recommend fish dishes, even with an important flavor, shellfish, pumpkin-based first courses, medium-aged and blue cheeses. The combination with foie gras is interesting.

