



BIANCHI

UNA

MALVASIA D.O.C. COLLI PIACENTINI - ORANGE WINE

UNA vigna, UNA varietà, UNA vendemmia, UNA mano UNA bottiglia che racchiude un pensiero.
"Roberto & Isa Ristorante La Palta"

Questo unico vino è frutto di una selezione di uve provenienti da un piccolo appezzamento di soli 0,85 ettari, costituito da 4 particelle catastali (141, 143, 142, 144), dove particolari condizioni di microclima fanno sì che il grappolo si ricopra di muffa nobile, dando vita a un vino unico e irripetibile.

Tipologia: BIO Certificato, fermo, secco, uva bottrizzata in vigna, contatto pellicolare 3 mesi, 100% fermentazione in barriques per 13 mesi

Vitigno: 100% Malvasia di Candia aromatica

Anno di impianto: 1974

Forma di allevamento: Guyot

Terreno: Calcereo Argilloso

Resa media per ettaro: 8 quintali

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati intensi. Al naso è nitido e di grande impatto aromatico, con profumi fruttati di pesca e albicocca disidratata che si completano in note erbacee, balsamiche, menta selvatica, incenso e zafferano. Sapore secco, avvolgente, grasso, sorretto da una equilibrata acidità che rinfresca e allunga il finale.

Abbinamenti: Zucchine in fiore al ripieno di baccalà mantecato al basilico su verdure leggermente piccanti, crudo di trota bianca al sale grosso con crostino di caviale Asetra e gelato alla senape; tagliolini alle fave fresche con guancia di pescatrice, pancetta e coriandolo; gnocchi di patate e prezzemolo ripieni di crescenza con topinambur, timo e coniglio.

100%
MALVASIA
DI CANDIA
AROMATICA

Torre
fornello

