ACQUISTATO IL .....

La Malvagia Malvasia Emilia IGT 2022 2022

Malvagia di nome, non certo al palato

La Malvagia, di nome ma non certo al palato. Stiamo parlando di una elegante Malvasia Emilia IGT, proposta qui da Il Poggiarello. La Malvasia di Candia aromatica, che in questo caso viene lavorata in purezza, è un vitigno a bacca bianca, probabilmente originario della Grecia. Diffuso soprattuto in tra Oltrepò pavese ed Emilia Romagna, sulle colline piacentine trova un habitat semplicemente ideale, capace di fargli sviluppare quegli aromi fini e tipici che tanto piacciono ai suoi numerosi appassionati. In questo caso il quadro aromatico delle uve di partenza è rispettato al meglio, grazie a una lavorazione in cantina particolarmente accorta che inizia con una fase di crio-macerazione pellicolare protratta per circa 48 ore. Segue la classica fase di fermentazione, in questo caso con lieviti selezionati, e una fase di affinamento in acciaio che si prolunga fino alla successiva primavera. A quel punto il vino viene assemblato e imbottigliato. Giallo paglierino luminoso, con riflessi dorati questo bianco aromatico stupisce soprattutto per la pulizia dei suoi profumi varietali. Riccamente fruttato, ha note che potrebbero richiamare alla memoria quelle del moscato e che invitano al sorso. In bocca, poi, si scopre un vino caratterizzato da un gusto piacevolmente armonico e perfettamente coerente con quanto percepito al naso. Spiccano note agrumate di cedro e lime, con un retrogusto leggermente balsamico. Ottimo come aperitivo, questo bianco intenso ed elegante si sposa bene con piatti dal sapore lievemente speziato. Da provare, per esempio, con i piatti della cucina asiatica.

L'Azienda Agricola Il Poggiarello, fiore all'occhiello della Val Trebbia, rappresenta il punto di arrivo (per ora) di una lunga storia di amicizia e professionalità. Siamo nel 1882 e tutto ha inizio grazie all'incontro tra Achille Ferrari e Antonio Perini. Da allora ne è passata di acqua sotto ai ponti. Di anno in anno, vendemmia in vendemmia e, soprattutto, di generazione in generazione, l'originale impresa dei due amici è cresciuta e si è consolidata. Oggi il gruppo F&P Wine, di cui fa parte anche Il Poggiarello, raggruppa ben otto diversi marchi. La produzione è profondamente legata al territorio emiliano con una gamma di vini di grande fascino e personalità. Oggi in azienda collaborano ben tre generazioni. Non vi è dubbio che la bella storia di Achille e Antonio promette di essere ancora molto lunga.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, sub-alcalino, leggermente calcareo, con venature profonde di solfato di soda
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot semplice
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Malvasia di candia aromatica 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Crio-macerazione pellicolare per 48 ore. Fermentazione con lieviti di campo selezionati da noi a temperatura di 16-18°C. Dopo la fermentazione il vino è stato affinato in serbatoi di acciaio inox. In primavera assemblaggio del vino,leggera chiarifica e filtrazione finale
Sensazioni	Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Di ottima consistenza pulita e fruttata. Il gusto è armonico in un ambito sensoriale saldamente fruttato: spiccano note agrumate di cedro e lime con un retrogusto leggermente balsamico. Grande maturità di frutto con note di bucce di agrume e pesca bianca.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821