ACQUISTATO IL .....

Malvasia Frizzante dell'Emilia IGT



La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco frizzante
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Malvasia di candia aromatica 100%
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Pressatura delle uve intere in modo soffice, separazione immediata dalle bucce, pulizia del mosto a freddo, successiva fermentazione a 15°-18° C per 20 gg. Rifermentazione e presa di spuma in autoclave a temperatura controllata 3 mesi (18°-20° C). Metodo Charmat. Stabilizzazione a freddo.
Sensazioni	aromatico, fruttato sapore secco, delicato, vivace, fresco

Vino del territorio

Vino del territorio, questa Malvasia Secca, Bio e frizzante, è una delle buone etichette proposte da Torre Fornello. Nasce tra le dolci colline dell'Emilia Romagna, nel cuore del Piacentino, per la precisione a Ziano Piacentino. Questo territorio, noto per la sua tradizione vitivinicola, è caratterizzato da un microclima ideale per la produzione di vini aromatici e intensi. Agricoltura Biologica in campagna, per la produzione di questa Malvasia frizzante viene utilizzato il metodo Charmat/Martinotti, perfetto per la produzione di vini vivaci e freschi. La Malvasia di Candia aromatica, protagonista di questo vino, è una varietà particolarmente apprezzata per la sua intensità olfattiva e il suo carattere aromatico unico. Originario dell'area del Mediterraneo, in Emilia-Romagna ha trovato il suo habitat ideale. Dopo la raccolta, i grappoli vengono sottoposti a una pressatura soffice, seguita da una veloce separazione delle bucce dal mosto per ottenere un liquido limpido e pulito. Segue una fermentazione a bassa temperatura, seguita dalla presa di spuma, con seconda rifermentazione in autoclave. Infine, il vino viene stabilizzato a freddo, garantendone una conservazione ottimale. Nel calice questa Malvasia Secca si presenta di un giallo paglierino luminoso. Al naso, il profumo risulta aromatico e fruttato, con sentori che richiamano la frutta fresca e le erbe aromatiche. In bocca è secco, delicato, vivace e fresco, con una piacevole acidità che ne esalta la bevibilità e la leggerezza. Vino sorprendentemente versatile, si sposa bene con i sapori del territorio piacentino, come i salumi tradizionali, tra sui coppa, salame e pancetta, o con piatti a base di verdure e uova, come frittate o tortini. Da provare anche con zuppe di pesce.

Torre Fornello è una bella realtà vinicola situata nel cuore delle colline piacentine. La sua storia risale al 1028, quando il Diacono Gerardo lasciò alcuni terreni in eredità a una nobildonna piacentina. Nei secoli successivi, nella zona venne costruito un forno per la lavorazione della calce e dei mattoni, da cui deriva il nome "Fornello", come anche la torre eretta nel XV secolo a difesa del feudo. La storia recente, invece, ha inizio nel 1998 con Enrico Sgorbati che a Torre Fornello dà inizio alla produzione di vini di alta qualità. I vigneti, esclusivamente di proprietà, sono coltivati con varietà che riflettono la ricchezza vitivinicola locale. In particolare con Barbera, Bonarda e Croatina, tipici dell'area piacentina, che danno vita a vini rossi robusti e intensi. Non mancano però anche vitigni a bacca bianca come l'Ortrugo, autoctono e apprezzato per la sua freschezza e versatilità. La cantina si contraddistingue per gli spazi moderni e tecnologicamente avanzati, anche se i vini vengono poi affinati nelle storiche cantine che risalgono al XIV e XV secolo, dove temperatura e umidità restano costanti in ogni stagione.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821