



ACQUISTATO IL

Malvasia Secca Frizzante Colli Piacentini DOC 2022

2022

Vino del territorio



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento

Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco frizzante

Provenienza Emilia Romagna

Uve Malvasia di Candia aromatiche 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 delle 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, 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 aromatiche, 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 cui 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, che permettono una lavorazione più efficiente e controllata. 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