ACQUISTATO IL .....

Malvasia Colli Piacentini DOC "Sorriso del Cielo" 2025 2025



La Malvasia che non ti aspetti

Etichetta storica della cantina La Tosa, questa Malvasia di Candia "Sorriso di Cielo" è una delle prime vinificate ferme nel territorio dei colli piacentini. Bianco espressivo e di bella piacevolezza, non manca neppure di struttura. Prodotta con uve provenienti dai vigneti aziendali piantati nel 1992, la vendemmia, rigorosamente manuale, ha inizio nei primi giorni di settembre. In cantina le uve vengono subito pressate a grappolo intero e avviate alla fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Al termine della trasformazione, il vino riposa in contatto con i propri lieviti per circa 5 mesi, durante i quali viene regolarmente sottoposta a bâttonage. Giallo dorato il suo colore, al naso è piacevolmente aromatica, con note di frutta a polpa gialla e tropicale, fiori bianchi, erbe aromatiche. In bocca è avvolgente, morbida e sapida. Perfetta per essere proposta in occasione di una merenda tra amici, in abbinamento a un tagliere di formaggi misti e salumi freschi.

La storia di questa piccola azienda vinicola è legata a quella di due fratelli, nati a Milano da madre piacentina, originaria di Vigolzone, e da padre milanese. La passione per il vino inizia ad ardere in Stefano sin dall'età di diciassette anni e l'acquisto di una casa per passare le vacanze in collina, nel piacentino rappresenta la scusa per fare di quella passione la ragione della propria esistenza. Ad assecondarlo è Ferruccio con il quale dopo pochi anni viene presa la decisione di acquistare due appezzamenti di terreno confinanti con la casa, uno dei quali contenente una vecchia cascina chiamata - appunto - La Tosa. Segue l'impianto dei primi vigneti e l'inizio di una nuova attività, sempre più coinvolgente. Il salto di qualità risale poi al 1984 quando, quasi da un giorno all'altro, Stefano e Ferruccio decidono di trasformare l'hobby per la campagna in una professione vera e propria, dedicandosi a tempo pieno al lavoro di vitivinicoltori. E' del 1985, infine, la produzione del primo vino: mille bottiglie in tutto di Gutturnio. Da allora ne sono accadute di cose. Oggi l'azienda può contare su un corpo vitato di circa 19 ettari e una produzione che, di quel primo "frizzantino", è solo un lontano ricordo!

La Vigna

Terreno	Questi terreni, dunque poco fertili e ricchi di elementi minerali, sono tendenzialmente argillosi-limosi e subacidi, caratterizzati dal forte trattenimento dell'acqua, ad opera del limo, e delle sostanze, ad opera delle argille: il tutto, a favore della struttura, la complessità, l'intensità del colore, la longevità e la dotazione di aromi minerali dei vini.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Malvasia di Candia
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica in acciaio inox e batonage sui lieviti
Sensazioni	Colore Giallo dorato, Profumo Aromi intensi di frutta gialla matura e tropicale uniti a tocchi di erbe aromatiche GustoSorso morbido, sapido e molto persistente

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