ACQUISTATO IL .....

"Boccadirosa" Malvasia di Candia DOC 2023 2023



Dall'uva bandiera dei colli piacentini

Boccadirosa Malvasia di Candia nasce tra le colline più vocate dei Colli Piacentini, dove le brezze fresche della Val Luretta accompagnano una delle varietà aromatiche più affascinanti dell'Emilia. Qui la Malvasia di Candia Aromatica trova un equilibrio raro tra intensità e finezza, dando vita a un bianco profumato, luminoso e incredibilmente coinvolgente. Al naso si apre con eleganti note di petali di rosa, pesca bianca, agrumi e leggere sfumature aromatiche che ricordano erbe mediterranee e fiori appena sbocciati. In bocca sorprende per freschezza, armonia e delicatezza minerale, con una beva dinamica e raffinata che invita continuamente al sorso successivo. La lavorazione attenta delle uve preserva tutta la ricchezza aromatica del vitigno, mantenendo precisione ed equilibrio gustativo. È un vino che riesce a essere immediato ma mai banale, perfetto per aperitivi eleganti, piatti di pesce, cucina vegetariana e momenti conviviali da vivere con leggerezza e stile.

Nel cuore più elegante dei Colli Piacentini, tra castelli, vigne collinari e antichi boschi, Cantine Luretta ha costruito un progetto che unisce anima italiana e visione internazionale. Nata tra le colline della Val Luretta, la cantina ha scelto fin dall'inizio una strada precisa: produrre vini di carattere, profondi e territoriali, con grande attenzione al vigneto e alla qualità assoluta. I suoli calcarei, le forti escursioni termiche e le basse rese regalano vini raffinati, intensi e sorprendentemente longevi. Dal Pinot Nero ai Metodo Classico, fino ai grandi rossi strutturati, ogni etichetta racconta una filosofia fatta di equilibrio, precisione e autenticità. Una realtà che ha contribuito a portare i Colli Piacentini tra i territori emergenti più interessanti del panorama enologico italiano.

La Vigna

Terreno	terreni argilloso-calcarei, spesso con presenza di marne
Esposizione	
Allevamento	cordone speronat e guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	100% Malvasia di Candia
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: fermenta in acciaio, viene imbottigliata la primavera successiva alla vendemmia e poi affinata per 9 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Un vino fresco e intrigante, aromatico ma non pesante, colore giallo oro e dai riflessi verdi per un naso ricchissimo di sentori dolci di fiori bianchi. Bocca sorprendente con le sue sensazioni nervose e sapide che chiamano la fresca bevuta

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