

Malvasia Dolce Frizzante



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	Mosto parzialmente fermentato
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Malvasia aromatica di Candia 100%
Resa in vigna	90 quintali/ha
Vinificazione	Pressatura soffice dei grappoli con successiva macerazione sulle bucce per 24/36 ore. Una volta separato il mosto dalle parti solide, parte una brevissima fermentazione alcolica per ottenere un grado alcolico svolto di 3-5% vol. con arresto della fermentazione per centrifugazione e filtrazione. Lo stoccaggio in serbatoi a temperatura controllata fino al momento dell'imbottigliamento.
Annata	2016
Aspetto visivo	Caratteristiche organolettiche Limpido, cristallino, piacevolmente frizzante.
Aspetto olfattivo	Giallo paglierino intenso, con una buona consistenza.
Aspetto gustativo	Caratteristico, aromatico tipico del vitigno, intenso, varietale. Pieno, delicatamente aromatico, armonico e persistente, piacevolmente dolce.
Accostamenti	Si abbina decisamente ai dessert e alla pasticceria secca
Gradazione alcolica	5% vol.
Servire a	7° C
Residuo Zuccherino	150 g/l Disponibile in Bottiglie 0,75 l

curiosità

Forse non tutti sanno che, quando Ludovico il Moro nel 1495 assegnò a Leonardo l'incarico di dipingere l'Ultima Cena nel refettorio di Santa Maria delle Grazie, gli concesse la proprietà di una vigna nei giardini alle spalle del Borgo delle Grazie. Leonardo, figlio di vignaioli, non poteva che essere molto contento di questo appezzamento di circa un ettaro. Però la sua gioia durò poco: nel 1499 le truppe francesi sconfissero e imprigionarono Ludovico il Moro e, Leonardo, perso il suo mecenate, fu costretto ad abbandonare Milano. Ma la passione per la vigna non venne trascurata, tanto che nel testamento il Genio dispose che venisse divisa in due lotti uguali: uno per il suo fedele servitore, che gli fu vicino fino alla morte e l'altra parte al suo allievo prediletto Sali. Da allora per quattro secoli sulla vigna cadde il buio, fino a quando nel 1919 l'architetto Piero Portaluppi avviò il cantiere per il restauro della Casa degli Atellani. E' proprio durante i lavori che l'architetto Luca Beltrami, grande storico di Leonardo, scoprì esaminando tra i documenti storici, la possibile posizione della vigna, riuscendo ad identificarla. Gli attuali proprietari della casa, in un secondo restauro hanno scoperto i camminamenti che regolavano i filari della vigna, seppelliti sotto le macerie dei bombardamenti del 1943. Grazie al materiale organico ritrovatosi è riusciti addirittura a risalire al tipo di vitigno coltivato da Leonardo: la Malvasia di Candia Aromatica.