

Passito di Malvasia



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	Passito Doc
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Malvasia aromatica di Candia 100%
Resa in vigna	60 quintali/ha
Vinificazione	La raccolta delle uve avviene a mano con rigorosa attenzione selezionando e raccogliendo i grappoli più maturi in due/tre fasi successive. Il lungo appassimento delle uve avviene in locale predisposto fino al momento della pigiatura che generalmente avviene nel mese di dicembre con fermentazione sulle bucce.
Annata	2015

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo	Cristallino e consistente. Giallo dorato carico brillante.
Aspetto olfattivo	Aromatico tipico del vitigno, miele, mele e albicocche secche, intenso, fine.
Aspetto gustativo	Al palato è pieno, caldo e giustamente alcolico.
Accostamenti	Ideale in abbinamento ai dessert di pasticceria secca, ma anche con formaggi stagionati, miele e gelatina d'uva.
Gradazione alcolica	11% vol.
Servire a	14-16° C
Residuo Zuccherino	115,1 g/l

Disponibile in Bottiglie 0,50 l

curiosità

L'idea di produrre questo vino nasce da una richiesta della cucina, che necessitava di abbinamenti con dessert importanti, tipici della tradizione come i turtlit di carnevale (tortelli ripieni dolci e fritti nello strutto) o i Buslânein da inzuppare (tipici biscotti piacentini dalla caratteristica forma e dall'inconfondibile aroma). La nostra azienda ha una stanza termoventilata, coibentata e deumidificata dedicata all'appassimento. Questa gestione del flusso d'aria garantisce l'ottenimento di un prodotto biologicamente sano. Altro valore fondamentale è la pretesa di non sostituire la natura ma di limitarsi ad imitarla. Per questo motivo non forziamo il processo di disidratazione ma correggiamo temperatura e umidità ambiente solo se strettamente necessario.