



aMaCa

Colli Piacentini DOC Malvasia Spumante Dolce



Formato

Champagnotta 75cl



Tipo di Vino

Spumante Bianco Dolce



Zona

Loc. Casa Benna - Castell'Arquato (PC)



Vitigni

100 % Malvasia di Candia aromatica



All'occhio

Colore giallo paglierino scarico, brillante, denota una fine spuma.



Al naso

L'aroma varietale tipico della Malvasia si sprigiona con intense note di mela golden e sentori agrumati.



In bocca

Bilanciato equilibrio, armonica espressione del frutto.



Scheda Tecnica

Nome Completo:

Denominazione:

Annata:

Vitigno:

Forma di Allevamento:

Resa per ettaro:

Produzione Annua:

Gradazione Alcolica:

Residuo Zuccherino:

Temperatura di servizio:

aMaca Malvasia Spumante Dolce

Colli Piacentini DOC Malvasia Spumante Dolce

2023

100% Malvasia di Candia aromatica

Guyot

80 quintali

2600 bottiglie

10% VOL

59,10 g/l

Ottimale a 8°

*Contiene Solfiti



Descrizione

aMaca spumante dolce si presenta con un colore giallo paglierino scarico e brillante, caratterizzato da una fine spuma. L'aroma varietale tipico della Malvasia si esprime con note di mela golden e sentori agrumati. Al palato, la piacevolezza immediata deriva da un equilibrio ben bilanciato, che rappresenta in modo armonico l'espressione del frutto.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il vigneto di Malvasia di Candia Aromatica, da cui deriva questo spumante, si trova in località Casa Benna a Castell'Arquato, nella provincia di Piacenza, nel cuore dell'Emilia. La collina retrostante l'azienda ospita il vigneto di Malvasia, una varietà da sempre coltivata nel piacentino. Allevato con il metodo Guyot per privilegiare la qualità rispetto alla quantità, il vigneto si sviluppa su terreni magri, composti prevalentemente da argille ferrettizzate.



Metodo di Vinificazione

I grappoli di Malvasia di Candia Aromatica sono raccolti manualmente, selezionati e riposti in piccole cassette. Vengono poi portati in cantina, diraspatis, pigiati e subito pressati per separare il mosto da vinacce e vinaccioli. Il succo limpido, noto come mosto fiore, fermenta lentamente a temperatura controllata per 7 giorni. La fermentazione è arrestata quando il residuo zuccherino raggiunge il 12%. Dopo la presa di spuma con il metodo Charmat, segue l'imbottigliamento in dicembre.



Abbinamenti Gastronomici

aMaca rappresenta il classico vino dolce da dessert, ideale per concludere un pasto in bellezza. La sua dolcezza non risulta mai stucchevole, mentre la chiara percezione del frutto ne esalta la gradevolezza, rendendola una scelta apprezzata per i momenti speciali.