

ALTEA

Denominazione: Collina del Milanese IGP

Uvaggio: 100% Malvasia

Regione: Lombardia.

Produzione: 4000 bottiglie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profilo aromatico: Le uve raccolte rigorosamente a mano, trasportate velocemente in cantina per preservarne tutte le caratteristiche organolettiche, vengono vinificate con le più moderne tecnologie di cantina.

Una volta diraspate e pigiate le uve macerano per circa 4/6 ore ad una temperatura di circa 5°C

criomacerazione, successivamente vengono spremute sofficemente mediante presse pneumatiche.

Il mosto fiore che viene prodotto viene stoccato in cisterne per 5/6 giorni a una temperatura di 5°C, così facendo avviene una seconda macerazione della parte liquida insieme alle polpe delle uve, questo processo ci permette di estrarre maggiormente gli aromi varietali delle uve.

VINIFICAZIONE TECNICA ENOLOGICA

Presenta un profilo aromatico ampio e complesso caratteristico della varietà. Spiccano sentori agrumati, fruttati e floreali.

In bocca si presenta fresco e minerale, persistente e di ottima lunghezza.

Vino adatto a qualche anno di affinamento in bottiglia dove è in grado di esprimersi al meglio.

NOTE E ABBINAMENTI

Gradazione: 12 % Vol.

Acidità: 5.9

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Abbinamenti: Grandi piatti di pesce e carni bianche.



PANIZZARI

Panizzari

