

## DOLCEGOCCIA

---

**Denominazione:** Collina del Milanese IGT

**Uvaggio:** 85 % malvasia, 15% moscato

**Regione:** Lombardia.

**Produzione:** 7000 bottiglie.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profilo aromatico:** Presenta un profilo aromatico fruttato, complesso, caratteristico della malvasia aromatica.

In bocca si presenta dolce, ottima freschezza e di buona lunghezza.

Fine bollicina data dalla rifermentazione in autoclave.

### VINIFICAZIONE TECNICA ENOLOGICA

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. Fermentazione in autoclave direttamente del mosto a temperatura controllata, raggiunti i 5 % Vol viene abbattuta la temperatura a -4 C° per bloccare la fermentazione.

Il prodotto ottenuto rimane dolce grazie all'elevato residuo zuccherino.

### NOTE E ABBINAMENTI

**Gradazione:** 11,5 % Vol.

**Acidità:** 5.6

**Temperatura di servizio:** 16/18 °C

**Abbinamenti:** Fine pasto, dolci.



PANIZZARI

*Panizzari*

