

## MARIE 2016

PROVINCIA DI PAVIA IGT - BIANCO  
Malvasia (frizzante)



<b>Vitigni</b>	Riesling renano (70%) e malvasia bianca di Candia (30%)
<b>Zona di produzione</b>	Castana e Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale)
<b>Composizione del terreno</b>	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot semplice
<b>Resa</b>	75 quintali per ettaro
<b>Densità di impianto</b>	4.500 piante per ettaro
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassetta (seconda metà di settembre)
<b>Dati analitici dell'uva alla vendemmia</b>	Zuccheri: 20-21% Acidità totale: 8-9 g/l pH: 3,2
<b>Vinificazione</b>	Criomacerazione a contatto con le bucce per 8-10 ore, seguita da chiarifica statica e fermentazione alla temperatura di 15 °C. Maturazione in riduzione in serbatoi di acciaio per 8 mesi e in bottiglia per 6 mesi.
<b>Dati analitici del vino all'imbottigliamento</b>	Alcool: 12,5% vol Acidità totale: 6 g/l pH: 3,2
<b>Temperatura di servizio</b>	8-10 °C
<b>Note di degustazione</b>	Vino di colore giallo dorato. All'olfatto è intenso con sentori minerali, di pesca e frutta esotica molto matura. Al gusto è fruttato e piacevolmente sapido.
<b>Abbinamenti</b>	È un vino che ben si accompagna a primi di pesce, grigliate e carpacci di pesce