

VIGNA DEL SOLE

PROVINCIA DI PAVIA IGT - MALVASIA
Malvasia (frizzante)



Vitigno	Malvasia bianca di Candia (100%)
Zona di produzione	Castana (Oltrepò Pavese orientale)
Composizione del terreno	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa
Sistema di allevamento	Guyot semplice
Resa	100 quintali per ettaro
Densità di impianto	4.500 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale (prima metà di settembre)
Dati analitici dell'uva alla vendemmia	Zuccheri: 18% Acidità totale: 8-10 g/l pH: 3,2
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve a cui segue una fermentazione a 18 °C. Dopo la chiarifica statica, avviene una rifermentazione a temperatura controllata (18-20 °C) per la presa di spuma. Dopo l'imbottigliamento sosta almeno 2 mesi in bottiglia prima della messa in vendita.
Dati analitici del vino all'imbottigliamento	Alcool: 11,5% vol Acidità totale: 6,5/7 g/l pH: 3,2 Pressione: 2 bar
Temperatura di servizio	4-6 °C
Note di degustazione	Vino di colore giallo paglierino, spuma bianca, soffice e ricca. <i>Perlage</i> fine. Profumo di pesca e frutta tropicale, aromaticità tipica del vitigno.
Abbinamenti	È un vino che ben si accompagna a pesci mediamente grassi, risotti e antipasti di mare, grigliate di pesce. Ottimo come aperitivo.