

TENUTA



La Piccola

AZIENDA
IN AGRICOLTURA BIOLOGICA
Collezione Fontana



Malvasia
Secca



TENUTA
LA PICCOLA

NOTE:

SCHEDA TECNICA VINO

Malvasia Secca

TIPOLOGIA VINO

Malvasia secca frizzante

VITIGNI

Malvasia aromatica di Candia

TIPOLOGIA D'IMPIANTO

Spalliera, cordone speronato, guyot

RESA

80/90 Qli/Ha

NOME VINO

Malvasia secca

COLORE VINO

Giallo paglierino

PROFUMI

Ampio, intenso, persistente, fine, fruttato, pesca, ananas,
miele d'acacia, floreale e salvia

CORPO DEL VINO

Vino secco, fresco, morbido, equilibrato, intenso, molto
persistente, fine, tipicamente aromatico

INVECCHIAMENTO

LEGNO BARRIQUES

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

TEMPERATURA SERVIZIO

12/14 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO

A tulipano

TIPOLOGIA BOTTIGLIA

Champagnotta cl.75

ABBINAMENTI CIBO-VINO

Aperitivi, risotti con asparagi alle erbe aromatiche, tortelli burro e salvia,
carni bianche, torte e pasticceria secca

L'ETICHETTA

Questa etichetta ritrae un banchiere fiorentino che ai nostri tempi
definiremmo "transgender". Le stesse caratteristiche potremmo ritrovarle in
tutti i vini ottenuti dalla lavorazione dell'uva malvasia: solo quando lo
assaggeremo potremo determinare la tipologia del vino che stiamo bevendo.

Tenuta la Piccola Soc. Agr. S.S.

Via Casoli n.3, 42027 Montecchio Emilia (RE) - P.I. 02541910358

tel. 0522664712 - e-mail info@tenutalapiccola.it

www.tenutalapiccola.it