

“L'ORA FELICE” COLLI PIACENTINI D.O.C. MALVASIA PASSITO

Bianco dolce da Malvasia di Candia Aromatica appassita, è nato dal desiderio di esplorare una versione di Passito molto poco diffusa in Italia: un vino basato più sulla freschezza e l'eleganza che su aromi pesantemente surmaturi e gusto opulento; un vino non stucchevole e che colga, del nostro habitat climatico, gli umori autunnali.

La vendemmia particolarmente accurata, l'appassimento abbastanza breve, la fermentazione attenta e l'affinamento del vino poco prolungato, sono gli strumenti che usiamo ogni anno per raggiungere questo obiettivo.

Le Uve 100% Malvasia di Candia aromatica.

I Vigneti vigneti aziendali, Morello 40%, Sorriso 35% e Ronco 25%;
altitudine 185-210 metri sul livello del mare;
suolo argilloso-limoso (terre rosse antiche), poco fertile;
anni d'impianto 1983 75%, 1992 25%;
sistema d'allevamento Guyot 95%, Casarsa 5%;
piante per ettaro 2.200 45%, 3.300 30%, 5.000 25%;
diradamento dei grappoli 25-30%.

La Vinificazione epoca di vendemmia inizio settembre;
pressatura soffice di grappoli interi;
temperatura di fermentazione 15-16°C;
refrigerazione al fine di interrompere la fermentazione;
imbottigliamento attorno a maggio.

Altre notizie primo anno di produzione 2005;
produzione media 2.500 bottiglie da 500 ml;
si può bere subito o entro 10 anni.

L'Ora Felice a tavola con dolci da forno,
crostate e aspic di frutta,
dolci al cucchiaino leggeri.

