

“TERRAFIABA” COLLI PIACENTINI D.O.C. VALNURE

Bianco frizzante, è il nostro vino più fresco e immediato, che, pur nella sua intrinseca semplicità, nasce da un progetto ispirato al desiderio di produrre vini base dotati sì di immediatezza e freschezza, ma anche di variegato aroma e buona struttura.

L'uvaggio di base è quello tradizionale della Val Nure, con tre diversi vitigni, ognuno a completare organoletticamente l'altro. L'interpretazione è moderna, con una particolare cura della ricerca della finezza aromatica e dell'equilibrio gustativo.

Le Uve

40% Malvasia di Candia aromatica, a donare la personalità e la ricchezza aromatica, 40% Ortrugo, a temperare l'esuberanza della Malvasia e dare maggiore finezza al vino, 20% Trebbiano, a incrementare acidità e freschezza.

I Vigneti

vigneti Sorriso, Morello e Cà di Terra, in parte in posizione elevata in parte a fondovalle, ad arricchire il vino sia di struttura che di freschezza; altitudine 180-210 metri sul livello del mare; suolo argilloso-limoso (terre rosse antiche), poco fertile; anni d'impianto 1981 25%, 1983 75%; sistema d'allevamento Casarsa 50%, Guyot 25%, GDC 25%; piante per ettaro 2.200 50%, 3.300 25%, 4.500 25%.

La Vinificazione

epoca di vendemmia inizio settembre; pressatura soffice di grappoli interi; temperatura di fermentazione attorno a 18°C; presa di spuma in autoclave; due imbottigliamenti da gennaio a luglio.

Altre notizie

primo anno di produzione 1988; produzione media 26.000 bottiglie; da bere subito, al massimo entro 2 anni.

L'Ora Felice a tavola

come aperitivo, con salumi, antipasti vari, piatti leggeri a base di crostacei, a tutto pasto per un pranzo di mezzogiorno leggero e rinfrescante.

