



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

Bianco dolce da Malvasia appassita, e' nato nel 2005, riprendendo il filo di una serie di prove che avevamo svolto tra il 1986 e il 1988 per arrivare a produrre un vino di questa tipologia. A spingerci a farlo è stato il desiderio di esplorare una versione di vino passito poco percorsa in Italia: un vino basato più sulla freschezza e l'eleganza che su aromi spiccatamente surmaturi e gusto molto opulento; un vino niente affatto stucchevole e saturante, a non appesantire il già non leggero momento della fine del pasto, quando in genere si degustano vini di questo genere; un vino, infine, che colga, del nostro habitat climatico, gli umori del primo periodo autunnale, fresco e brumoso. Una vendemmia particolarmente accurata al fine di consentire all'uva un'integrità sanitaria assoluta, un appassimento in sala climatizzata della durata di poche settimane, una fermentazione condotta al fine di valorizzare al massimo l'integrità aromatica del vino, una maturazione dello stesso esclusivamente in contenitore d'acciaio e l'imbottigliamento effettuato piuttosto presto, sono tutti strumenti di cui ci dotiamo per raggiungere il nostro 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 e crostate e aspic di frutta.

