



BRICCO DEI RONCOTTI



MALVASIA

Provincia di Pavia
Indicazione geografica tipica

ANNATA
2015

TIPOLOGIA
Bianco vivace

COLORE
Giallo paglierino dorato

UVAGGIO
Malvasia aromatica di Candia 100%

GRADO ALCOLICO
12,5% vol

PROFUMO
Caratteristico, fragrante, con sentori di agrumi,
pesca, albicocca e frutti tropicali

GUSTO
Morbido, equilibrato

ABBINAMENTI
Aperitivi, antipasti di pesce, pizze, primi piatti,
preparazioni a base di pesce, carni bianche

TEMPERATURA SERVIZIO
10-12 °C.

FORMATO
75 cl

NOTE
*La formazione di depositi è un processo naturale
dovuto alla rifermentazione in bottiglia ed è indice
della genuinità del prodotto*



BRICCO DEI RONCOTTI

Andamento stagionale

Il tempo atmosferico è stato favorevole rispetto al clima altalenante degli anni passati, dopo un'estate torrida, soprattutto nei mesi di giugno e luglio, che ha velocizzato la maturazione delle uve e anticipato la raccolta, la seconda metà del mese di agosto e il mese di settembre ha regalato un clima sereno e mite e l'escursione termica tra il giorno e la notte ha preservato l'acidità.

Vendemmia

La vendemmia è iniziata il 1 settembre, con circa 10 giorni di anticipo rispetto la media degli anni precedenti. La maturazione dell'uva è stata ottimale per le sue componenti aromatiche e gustative. Le uve sparse nel vigneto centro sono state delicatamente raccolte e lasciate raffreddare nelle ceste durante la notte. La mattina successiva sono state raccolte le restanti uve nella zona dedicata dello stesso vigneto. A fianco la zona di raccolta.



Vinificazione

Pigiatura di uve fredde di ottima qualità e successiva torchiatura dopo circa 1 giorno, in modo da favorire la sgrondatura del mosto e l'estrazione delle sostanze aromatiche dalle bucce. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tino di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione sempre in tini di acciaio con effettuazione di diversi travasi.

Il Malvasia vivace non viene filtrato e separato dai lieviti, rifermentando in bottiglia resta naturalmente velato e conserva intatte le peculiarità del vino.