

MIMÍ Malvasia DOC Colli Piacentini

Questo dolce vino deriva da uve Malvasia di Candia aromatica, la più pregiata tra le tante varietà dello stesso vitigno e la più diffusa sui Colli Piacentini. Come il nome stesso suggerisce è un'uva dall'ampio corredo aromatico che riesce a dare un vino fresco e ricco di profumi.

Giacomo Puccini, *La Bohème*, "... sì, mi chiamano MIMÍ..."



Cantine in Val Trebbia

Tipologia	frizzante
Vitigni	100% malvasia di Candia aromatica
Colore	giallo paglierino brillante
Profumo	È quello delizioso e persistente dell'uva con le caratteristiche e suadenti note floreali
Sapore	Dolce, aromatico ed equilibrato
Metodo di lavorazione	vinificazione in bianco con immediata separazione delle bucce, fermenta lentamente a temperatura controllata di circa 15 gradi C. La frizzantatura è ottenuta con metodo Charmat di circa 3 mesi
Gradazione alcolica	7 gradi e residuo zuccherino 90 g/l
Abbinamenti consigliati	Particolarmente indicato con la pasticceria secca, crema pasticcera, frutta fresca
Temperatura di servizio	si beve fresco a 8 – 10°C

