



# Mimì

## 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 MIMÌ..."**

**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 presa di spuma 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

**Ph 3—RS 85 g/l—Total Acid 6.3 g/l—SO<sub>2</sub> 144 mg/l—Free SO<sub>2</sub> 28 mg/l**

