



BIANCHI

DONNA LUIGIA

MALVASIA D.O.C. COLLI PIACENTINI

“Donna Luigia” Scotti Douglas, vissuta nella prima metà del 1800, proprietaria dell’azienda e discendente di una nobile famiglia scozzese delle Lowlands, creativa produttrice, è stata una donna dalla forte personalità alla quale abbiamo voluto dedicare questo vino.

Le uve vengono raccolte da tre vigneti (Solana, Lucenti, Vecchio Pozzo) differenti non per varietà ma per esposizione, pendenza e anni del vigneto. Le uve dei tre vigneti vengono lavorate separatamente e solo dopo 9 mesi unite.

Tipologia: Fermo, secco, affinato il 20% in barriques per 6/9 mesi – 80% in acciaio, anche da lungo invecchiamento

Vitigno: 100% Malvasia di Candia aromatica

Anno di impianto: 1990 / 1931

Forma di allevamento: Guyot basso

Terreno: Medio impasto, lievemente calcareo, subalcalino

Resa media per ettaro: 60 quintali

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino carico con riflessi ambrati. Profumo intenso e fresco in cui il caratteristico profumo della Malvasia si presenta con note di menta, anice stellato, frutto della passione e litchi. Sapore secco, fresco, aromatico, piacevolmente complesso, lungo e persistente. Un vino rotondo e di struttura, anche da invecchiamento.

Abbinamenti: Accoppiamenti dai sapori intensi, piatti a base di carni bianche decisi e corposi, pasta condita con radicchio rosso o con sughi, pasta al pesto, crepes ai funghi, petti di pollo con salsa bernese, pesci di lago, baccalà, salmone selvaggio affumicato, carni affumicate, foie gras, formaggi, risotto con tartufo bianco, piazzini speziati e a base di curry.

100%
MALVASIA
DI CANDIA
AROMATICA

Torre fornello