



## “Bianca Regina”

### Riconoscimento

Colli Piacentini – Denominazione di Origine Controllata

### Tipologia

Bianco secco macerato

### Vitigno

100% Malvasia di Candia Aromatica – Da uve biologiche con particolare vocazione

### Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 1800 Ha – Resa di uva per Ha 50 q.li

### Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve vengono selezionate e raccolte in cassetta, dopo la pigiadiraspatura il mosto viene lasciato a contatto con gli acini interi per circa sette/dieci giorni. Dopo viene mandato in pressa, dove solo la parte che sgronda continua la fermentazione in botte di legno di acacia e qui rimane per 6 mesi. Senza mai ricorrere all'uso di stabilizzanti o chiarifiche il vino viene imbottigliato e resta in affinamento in cantina per 3/4 anni prima della vendita.

### Abbinamenti

Formaggi erborinati e leggermente stagionati, ravioli e tortelli a base di zucca, carni bianche al curry, baccalà alla vicentina.

