



## “Il Piriolo”

### Riconoscimento

Colli Piacentini Denominazione di Origine Controllata

### Tipologia

passito dolce

### Vitigno

100% Malvasia di Candia Aromatica

### Sistema di allevamento

Guyot semplice- Casarsa – densità 3200/3800 Ha – Resa di uva per Ha 55 q.li

### Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Verso la fine di agosto selezioniamo e raccogliamo con cura le uve, depositandole nelle cassette bucate. Le esponiamo al sole fino a raggiungere l'appassitura desiderata. A questo punto i grappoli d'uva vengono pressati nei torchi tradizionali verticali, l'esiguo mosto che se ne ricava viene fatto decantare e maturare naturalmente per 24 mesi in botti di legno. Dopodiché viene imbottigliato e affinato in bottiglia per alcuni anni.

**Colore** Giallo dorato carico

### Abbinamenti

Piccola pasticceria, strudel di mele, pecorino stagionato con miele d'arancio, fegato grasso, Parmigiano Reggiano di collina 22 mesi.

