

# Pensiero

**Annata: 2023**

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colline di Salsomaggiore (PR)

**DENOMINAZIONE:** IGT Emilia Malvasia

**TERRENO:** argilloso- moderatamente calcareo

**ALTITUDINE:** 340 - 380 metri slm

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 60 quintali

## Varietà

Malvasia di Candia Aromatica 100%

## Forma d'allevamento

Guyot

## Orientamento

Malvasia di Candia Aromatica: Ovest

## Dati tecnici

Acool: 14,53 % vol.

Zucchero residuo: 118 g/L

Acidità totale: 5,65 g/L



*Temperatura di servizio 14°*

## Andamento Stagionale

I mesi primaverili sono stati contraddistinti da piogge estremamente scarse, caratteristica che abbiamo ritrovato anche nella stagione estiva con l'aggiunta però di temperature veramente elevate che facevano preludere ad una vendemmia molto anticipata. Queste caratteristiche sono state fondamentali per nel favorire un ottimo stato sanitario delle uve e hanno permesso di limitare i trattamenti anti crittogamici al solo numero di 4. A partire da fine Luglio però si è andati incontro ad un'inversione di tendenza, si sono manifestati infatti eventi piovosi anche molto intensi accompagnati da forti venti e in un'occasione da una leggera grandine. La grandine per fortuna non ha causato danni significativi mentre la pioggia ha ritardato l'epoca di vendemmia che altrimenti sarebbe stata veramente precoce.

## Vinificazione

Vendemmia manuale con selezione delle uve (raccolta i primi di Ottobre)

Diraspatura seguita da Pressatura fino a 1,2 bar

10giorni di stabulazione a 5°C.

Fermentazione alcolica e malolattica in tonneau d'acacia

**Affinamento in tonneau d'acacia**

**Imbottigliamento: 17 Dicembre 2025**

# Pensiero

## Descrizione del vino

**Colore:** Giallo ambrato intenso

**Profumo:** impatto aromatico molto intenso duettano toni agrodolci, miele, agrumi, cedro e rosa dai sentori di vaniglia. Ingresso possente e setoso di grande pienezza, lungo ed entusiasmante.

**Palato:** Ingresso possente e setoso di grande pienezza, lungo ed entusiasmante.

## Conservazione

Conservare in posizione orizzontale in un ambiente fresco a temperatura costante e alla minor esposizione alla luce possibile.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto con **dolci secchi e biscottati** della tradizione padana, come la **Sbrisolona**.

Per un abbinamento più audace, si sposa bene anche con un **tagliere di formaggi** particolari, come quelli **francesi**. Non avete all'occorrenza formaggi francesi?

**Formaggi stagionati e piccanti** si abbinano bene in equal misura.