Vedovona

Annata: 2023
ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Salsomaggiore (PR)
DENOMINAZIONE: IGT Emilia Malvasia Frizzante
TERRENO: argilloso- moderatamente calcareo
ALTITUDINE: 340 - 380 metri slm
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 90 quintali

Varietà
Malvasia di Candia Aromatica 100%

Forma d'allevamento
Guyot

Orientamento
Malvasia di Candia Aromatica: Est, Sud-Est

Temperatura di servizio 10°

Dati tecnici
Acool: 11,92 % vol.
Zucchero residuo: 1,37 g/L
Acidità totale: 5,26 g/L

Andamento Stagionale
Annata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto, protrattosi fino a metà maggio, quando sono iniziate delle abbondanti piogge. A Luglio le temperature sono tornate nella norma del periodo, accompagnate da alcuni eventi temporaleschi; condizioni climatiche che hanno favorito una riduzione della produzione in termini quantitativi ma non hanno influenzato la qualità e maturazione delle uve.

Vinificazione
Vendemmia manuale con selezione delle uve
Pressatura soffice del grappolo intero fino a 0,5 bar
4 giorni di stabulazione a 5°C.
Congelamento di parte del mosto per la rifermentazione
Fermentazione alcolica a temperatura controllata (15°C)
Imbottigliamento: 26 Marzo 2024 con aggiunta di mosto per la presa di spuma

Vedovona

Descrizione del vino
Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo: impatto aromatico intenso, note floreali, salvia, frutta gialla ed erbe aromatiche. Con il passare degli anni, l'affinamento in bottiglia porta delicati sentori di lieviti.
Palato: fresco e sapido dal perlage fine e persistente

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

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetta con **grissini, focacce, taralli e pane alle noci**. Il miglior formaggio da abbinarvi è il **Parmigiano Reggiano stagionato almeno 24 mesi**, ma, se preferite formaggi più freschi, anche una **stracciatella** su un grissino o lo **squacquerone** su una bruschetta con un **filo di olio evo** sono eccezionali.
Per una portata principale, si sposa splendidamente anche con **pesce alla griglia**.