



Località	PIACENZA
Location	piacenza
Descrizione	<p>Il vino è ottenuto da uve della varietà Malvasia di Candia Aromatica per almeno l'85% e da altre uve di analogo colore raccomandate o autorizzate nella provincia di Piacenza. La produzione di uva non può superare le 13 tonnellate per ettaro e la resa in vino massima è del 70%. Di colore giallo paglierino o paglierino scarico, profumo caratteristico, anche intenso, sapore secco o abboccato o amabile o dolce, aromatico, fresco, tranquillo o vivace. Al consumo ha una gradazione minima complessiva di 10,5°C.</p> <p>Il tipo secco può abbinarsi agli antipasti, alle minestre, alle carni bianche delicate ed al pesce. La versione amabile è consigliata specialmente con formaggi dolci, mentre il tipo dolce si abbina ai dessert. Da bersi in giovinezza ad una temperatura di 10°C per il tipo secco e di circa 7°C per quello amabile e dolce. E' prevista la tipologia passito, che presenta colore giallo paglierino dorato, aroma intenso, aromatico e caratteristico, sapore dolce, morbido, armonico, intenso, aromatico e tranquillo, con una gradazione minima di 14 C. Va servito alla temperatura di 11-12° C e ben si abbina alla pasticceria secca.</p>
Aziende	Piace Doc - Consorzio di Tutela Vini D.O.C. Colli Piacentini + 39.0523.591720
Seleziona IAT	iat-piacenza