



Emergono sin dall'inizio le note fruttate di mango, di papaia e del frutto della passione. Intrigante il profumo di cioccolato bianco che spicca prepotentemente dal bicchiere.

L'assaggio impressiona per l'eleganza, ben dosato il corpo e la freschezza, dove al palato emergono ancora una volta il mango e la vaniglia.

Retrogusto lunghissimo che ricorda a tratti la crème caramel, pronto a richiamare il secondo bicchiere.

Si abbina perfettamente alle crudités di pesce e ai crostacei.

DENOMINAZIONE: Colli Piacentini D.O.C. Malvasia 2014  
(1° anno di conversione al biologico)

VITIGNO: Malvasia Aromatica di Candia

PRODUZIONE:

- Raccolta manuale in cassette da 20 Kg in settembre
- Vinificazione in iper riduzione con pressatura soffice
- Fermentazione a temperatura controllata 15°C
- Affinamento sulle fecce nobili per 7 mesi con ripetuti bâtonnage
- Imbottigliamento nel mese di maggio

**PODERE PAVOLINI**  
BACEDASCO ALTO

Az. Agr. Graziano Terzoni

Loc. Paolini, 3 - Bacedasco Alto - 29010 Vernasca (PC) - Cod. Fisc. TRZGZN59P20D611N - P.I. 00433590338  
Tel-Fax +39 0523 895407 - Cell. +90 320 6060552 - info@poderepavolini.it - www.poderepavolini.it