

LA ROUTE 212 - LA MALVASIA DI CANDIA SECCO IGT COLLI PIACENTINI TUTTA DA GUSTARE

RECENSIONE STORICA

Premessa: Questo vino, La Route 212, prende il nome della grande strada carreggiabile lungo il corso del fiume Trebbia, voluta da Napoleone all'epoca della sua prima campagna in Italia.

Una strada di primaria importanza sotto il profilo strategico, militare ed economico per ogni conquistatore. Piacenza e il suo territorio costituivano un vero e proprio passaggio obbligato perché qui che molte delle principali strade si snodano: la via Emilia, la via Romea dei pellegrini, la Francigena, la via dell'olio e del sale, la via dello stagno.

L'anima della grande Route 212 vive ancora nell'attuale Statale 45, bellissima strada panoramica che serpeggia assieme al fiume Trebbia nella sua stretta gola attraversando l'alto Appennino per adagiarsi infine, in Liguria.

Un luogo che - Ernst Hemingway - definì uno dei paesaggi più belli del mondo. LA ROUTE 212 - MALVASIA DI CANDIA SECCO - IGT COLLI PIACENTINI

NOTIZIE AGRONOME ED ENOLOGICHE
Vitigno: 100% Candia aromatica Malvasia di proprietà di Molinelli nel comune di Ziano Piacentino.

Terreno: calcareo marnoso ad un'altezza media di 200 mt a.s.l.

Sistema di allevamento: Guyot con 16/18 germogli

Vinificazione: Raccolto in cassette, macerazione a freddo. Battage sur lies lungo 4 mesi

Caratteristiche compositive:
Acidità totale: 5,00 g / l

Polifenoli totali: (flavonoidi) 380,55

Titolo alcolometrico volume: 13,00%

Estratto secco: 24,0 g / l

Affinamento: acciaio e bottiglia. ABBINAMENTI

È un vino che per le sue caratteristiche organolettiche e sensoriali si esalta con piatti di pesce, crostacei, insalate di mare, gamberetti e frutti di mare in tutte le maniere. Ottimo anche con salumi, primi piatti gustosi e saporiti, piatti di carne bianca e di fantasia e con quello che più vi piace.

Temperatura di servizio: Servire fresco alla temperatura di 12 °C

LA ROUTE 212, la Malvasia di Candia Secco è un vino ben strutturato, grazie alla buona consistenza delle uve, all'equilibrio enologico posseduto e alla sua integrità (stato di salute del vino) agronomica dell'uva ed enologica del vino. Da non perdere! per maggiori info: AZ. MOLINELLI - LA

CELATA

CANTINA

Viale dei Mille, 21

29010 Ziano Piacentino (PC) Italia

telefono: 0523.863230

Web: www.lacelata.it/azienda.php

E-mail: info@lacelata.it