

## Scheda informativa

Colli Piacentini Denominazione di Origine Controllata

**Area di produzione:** Castel San Giovanni

**Vigneti:** Ottenuto con uve malvasia

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Notizie sul vitigno:** Malvasia bianca di Candia Aromatica (100%)

**Vinificazione:** Tradizionale in bianco. Le uve dopo una pressatura soffice producono un mosto che previa decantazione statica a freddo viene inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene ad una temperatura di 15-18°C. Le operazioni successive di lavorazione prevedono un periodo di 2-4 mesi sur lie

**Affinamento:** Il vino rimane in acciaio dove evolvono profumi caratteristici di rosa e di foglie di te. La stabilizzazione avviene a freddo seguita da imbottigliamento isobarico.

**Caratteristiche:** E' un vino che esprime il potenziale varietale della Malvasia di Candia Aromatica. La persistenza dei profumi e la delicatezza retrogustativa ne fanno un vino tondo ed avvolgente.

**Alcol:** 11,5°

Il nome è stato scelto in ricordo della dolce moglie del nonno Alfredo, grande ricamatrice; siamo nell'800 e le signore vivevano in casa e, nel caso di Amalia, ha avuto modo di affinare tecniche sempre migliori per il traforo ed il ricamo oltre alla smisurata cura della famiglia. Una donna amabile insomma, come la malvasia a cui presta il nome.

La nostra zona collinare è zona di produzione delle uve malvasia di candia aromatica doc. Il vino si presenta di colore giallo paglierino, profumo caratteristico, fruttato, aromatico, secco amabile, fresco e vivace. Si abbina ad antipasti, alle carni bianche delicate e al pesce. Da bersi in giovinezza ad una temperatura di 10°c.

