



PUSTERLA

colli piacentini
MALVASIA VFQPRD dolce

Uve: Malvasia di candia 85%,
Moscato 15%

Resa/ha: 60 hl

Tecnica di vinificazione: pigiatura,
breve macerazione pellicolare,
spremitura soffice delle uve e
fermentazione a temperatura

controllata

Affinamento: in acciaio

Gradazione: 8°

Colore: giallo paglierino con riflessi
dorati

Profumo: fruttato intenso

Sapore: vivace, dolce, morbido

N° bottiglie: 3500

Servizio: servire a 8°/10°



Bianchi giovani e fruttati