



PUSTERLA

colli piacentini  
**MALVASIA VFQPRD**

**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:** 11,5°

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** fruttato

**Sapore:** vivace, secco, equilibrio tra  
acidità e morbidezza

**N° bottiglie:** 6000

**Servizio:** servire a 8°/10°



Bianchi giovani e fruttati