



PUSTERLA

colli piacentini  
MONTEROSSO VAL D'ARDA VFQPRD

**Uve:** Malvasia di candia e Moscato 50%, Trebbiano romagnolo e Ortrugo 50%  
**Resa/ha:** 55-60 hl  
**Tecnica di vinificazione:** spremitura soffice delle uve e fermentazione a temperatura

controllata  
**Affinamento:** acciaio e bottiglia  
**Gradazione:** 11,5°  
**Colore:** giallo paglierino  
**Profumo:** leggermente aromatico, fruttato  
**Sapore:** vivace, secco, equilibrio tra

acidità e morbidezza  
**N° bottiglie:** 12000  
**Servizio:** servire a 10°



Bianchi giovani e fruttati