



Localita	PIACENZA
Location	piacenza
Descrizione	<p>E' ottenuto dalle uve di Malvasia di Candia Aromatica, Moscato Bianco, Trebbiano Romagnolo ed Ortrugo, ma alla sua produzione possono concorrere anche uve provenienti dalle varietà Berverdino e/o Sauvignon, con una produzione massima di 10 tonnellate per ettaro di uva ed una resa in vino non superiore al 70%. Il Monterosso è di colore giallo paglierino o dorato, di profumo delicato e caratteristico, sapore secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo, tranquillo o vivace. Ne vengono prodotte una versione "spumante" ed un a"frizzante".</p> <p>Presenta gradazione complessiva minima di 11°C. Il tipo amabile ben si accosta alla frutta ed ai dolci a fine pasto, mentre il tipo secco è più adatto con il pesce, gli antipasti, i salumi e le minestre asciutte.</p> <p>Servire ad una temperatura di circa 10°C. la vinificazione deve avvenire solo nel territorio di produzione delle uve. Acidità totale minima: 5,0 g/l. Estratto secco minimo:16,0 g/l.</p>
Aziende	Piace Doc - Consorzio di Tutela Vini D.O.C. Colli Piacentini + 39.0523.591720
Seleziona IAT	iat-piacenza