

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenuta La Ratta

NOME DEL VINO
La Ratta Malvasia Dolce

DENOMINAZIONE
C.P. Malvasia DOC frizzante Dolce

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Emilia-Romagna

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
S. Marco di Bacedasco Basso,
frazione collinare della provincia di
Piacenza

VINIFICAZIONE
vinificazione in bianco

AFFINAMENTO
affinamento in acciaio

VITIGNO/I
100% Malvasia di Candia

ALLEVAMENTO
guyot

ESPOSIZIONE
sud

ALTITUDINE
200 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
9

RESA PER ETTARO
13000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Coppini Alessandro

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
7% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA
10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
3.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
N045