

Luretta

Le Rane



Vino Bianco Dolce
D.O.C. colli piacentini malvasia
terreno depositi alluvionali argillosi

Coltivazione

data di impianto 1995
concimazione nessuna
sistema di allevamento cordone speronato
uva malvasia di candia aromatica
piante per ettaro 5000
resa per ettaro 4000 kg

Vinificazione

lieviti selezionati
tempo di fermentazione 3 mesi
contenitori 50% barriques - 50% vasca inox
barriques rinnovo annuale 100%
permanenza nelle barriques 9 mesi

Note di degustazione

colore giallo paglierino
naso suadenti profumi di frutta esotica matura
palato corposo e morbido nella sua parte alcolica -
zuccherina; rimane fresco e agile grazie alla sua
acidità che rende piacevolissima la deglutizione
abbinamento formaggi erborinati e pasticceria secca

Note del produttore

L'oro che scorre dal vetro al bicchiere esalta profumi di
caldo mediterraneo, di fiori secchi e di rose, mentre la
freschezza e la dolcezza rapiscono il gusto del fortunato
degustatore e lo portano in paesaggi lontani di alberi dai
dolci fiori, di sole e di vento.

A Piacenza dal mare, per scherzi della storia, la malvasia è
regina dei vini del territorio e trova perfetta espressione in
questo ammaliante sorso di vino dallo stregato piacere.

Luretta

Le Rane



Sweet White Wine

D.O.C. (denomination of controlled origin)

colli piacentini malvasia - late vintage

soil clay alluvium

Cultivation

vineyard planted in 1995

no fertilization

training method single spurred cordon

grapes malvasia aromatica di candia

plants per hectare 5000

yield per hectare 4000 Kg

Wine-making process

selected yeasts

fermentation time 3 months

wood 50% small French oak 50% stainless steel

turnover of wood 100% per year

aging in wood 9 months

Notes

colour straw yellow

scent fascinating scent of ripe exotic fruits

taste full body and soft in its alcoholic-sugar part; this wine's flavour stays fresh and "easy to drink" thanks to its acidity, which makes it very pleasant to swallow it suitable with cheese with herbs and dry patisserie

Producer's notes

The golden liquid that flows from the bottle into the glass enhances scents of Mediterranean warmth, while the freshness and sweetness enrapture the sense of taste and carry the taster to distant landscapes filled with sweetly blooming trees, sun and a gentle breeze.

Having come to Piacenza from the sea, one of history's many curious twists and turns, the malvasia is the queen of the wines of this region and finds her perfect expression in this charming, pleasant, spellbinding wine.