

CANTINA VISCONTI

MALVASIA



VITIGNI: MALVASIA DI CANDIA AROMATICA

DENOMINAZIONE: MALVASIA D.O.P COLLI PIACENTINI

TIPOLOGIA: BIANCO FRIZZANTE

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE NATURALE

AFFINAMENTO: IN BOTTI DI VETRORESINA E RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA

GRADO ALCOLICO: 12,5 %

ZONA DI PRODUZIONE: VIGOLENO DI VERNASCA (PC)

ALTITUDINE: 250 MT

ABBINAMENTO: DOLCI, PASTICCERIA SECCA

FORMATO VENDITA: BOTTIGLIA 0,750 CL,
DAMIGIANA DA 54 LT- 34 LT - 28 LT

Fra i colli in provincia di Piacenza il vitigno **Malvasia di Candia Aromatica**, dal quale si ricava la Malvasia doc Colli Piacentini, è un'antica conoscenza. Bisogna tornare al tempo dei Greci per trovare il punto di partenza di una vicenda secolare, tornare al tempo in cui nel **Peloponneso**, a Rodi e a Creta si produceva il vino mescolando uve provenienti da differenti vitigni. Nel Medioevo la **Repubblica di Venezia** cominciò a esportare questo vino dolce e aromatico, facendolo conoscere anche in Italia: il porto da cui partivano le navi era quello di **Monemvasia**, nel Peloponneso, e il vino prese il nome da quella città, italianizzandosi in Malvasia. Piaceva talmente tanto questo nettare, che a Venezia lungo il **fondaco della Malvasia** fiocavano le osterie che vendevano la *Malvagia* - secondo la dizione veneziana - e fra il Cinquecento e il Settecento questo vino fu uno dei più bevuti in tutta Europa. Con l'avanzare dei Turchi, e il pericolo imminente di poter perdere un giro d'affari assai proficuo, la Serenissima pensò bene di importare dalla Grecia anche i vitigni che davano quel vino tanto apprezzato. E così, nel XVI secolo, si cominciò a produrre direttamente in Italia la Malvasia e il vitigno Malvasia di Candia - città dell'isola di Creta - finì per trovare il suo habitat ideale proprio fra i **colli piacentini**, dove oggi è la varietà più diffusa, capace di regalare generose quantità d'uva e vini particolarmente aromatici e intensi.