

# “FIOR DI LUCA”

## Emilia IGT Malvasia 2019



Località: **Alta Val Tidone (PC) - Emilia Romagna**

Telefono: **0523.990346**

E-mail: **vini@poderegaiaschi.it**

 **www.poderegaiaschi.it**

 **@Podere-Gaiaschi**

 **@poderegaiaschi**

Denominazione: **Emilia IGT**

Colore: **Bianco**

Annata: **2019**

Vitigno: **Malvasia aromatica di candia**

Zona di produzione: **Alta Val Tidone (PC)**

Altimetria: **383 mt s.l.m.**

Tipologia del terreno: **Calcareo**

Epoca di Vendemmia: **1° decade di settembre**

Tipo di raccolta: **Manuale**

Temperatura di fermentazione: **15° C**

Tipologia di contenitore: /

Periodo di maturazione: /

Affinamento: /

Gradazione alcolica: **12.5% vol.**

Classification: **Emilia IGT**

Type of wine: **White**

Vintage: **2019**

Grape variety: **Malvasia aromatica di candia**

Area of production: **Alta Val Tidone (PC)**

Altitude: **383 mt a.s.l.**

Soil: **Calcareous**

Harvest period: **First decade of september**

Type of collection: **Manual**

Fermentation temperature: **15° C**

Type of container: /

Time of maturation: /

Refining of wine: /

Alcoholic graduation: **12.5% vol.**

L'azienda agricola della famiglia Gaiaschi nasce dall'unione di due poderi loc. Roncona e loc. Cà di Sotto e vanta una lunga tradizione le cui origini risalgono ai primi anni Trenta. Il nonno Luigi curava i suoi terreni, coltivandoli a fieno, cereali e viti e vinificando quel tanto che bastava alle esigenze della famiglia.

Dal 1961 l'azienda viene impostata maggiormente sul settore vitivinicolo e dalla fine degli anni 90 interpreta uno stile dinamico e intraprendente nella conduzione.

L'attenta scelta dei vigneti più adatti al terreno, la favorevole esposizione, una bassa resa per ettaro, la cura sapiente e l'accurata selezione delle uve in vendemmia, unite alla raccolta manuale, permettono di ottenere vini pregiati e genuini.

Espressivo e pronunciato mostra un profilo principale fragrante ricco di petali di rosa, buccia di limone, pompelmo e fiori di arancio. Corpo medio-pieno, amabile all'ingresso al palato mostra una buona freschezza ed una chiusura leggermente sapida.

