MARENGONI



VALNURE

Denominazione:
Doc Colli Piacentini Valnure Frizzante

Vendemmia:
2025

Uve:
Malvasia di Candia Aromatica 50% Ortrugo 30% Trebbiano Romagnolo 20%

Zona di produzione:
Colli Piacentini, comune di Ponte dell'Olio

Microzona:
Podere Casa Bianca

Età delle vigne:
30 anni

Suolo:
Argilloso Calcareo

Esposizione:
Ovest

Altitudine:
230-270 metri s.l.m.

Vendemmia (data):
6-8 Settembre 2025

Vinificazione:
In acciaio

Affinamento:
In acciaio per 3 mesi

Imbottigliamento:
Dicembre 2025

Bottiglie prodotte:
9.000

Gradi:
12%

www.vinimarengoni.com | Località Casa Bianca 1, 29028 Ponte dell'Olio PC
email: info@vinimarengoni.com | tel.: +39 0523 877229