



Le vin tire son nom de la Vigne qui elle même le tient de M. Volta, le métayer qui durant des années l'a cultivée.

Ce vin solaire, chaud avec des notes d'abricot résume toutes les particularités de la zone et de ce grand cépage qui est la Malvasia di Candia Aromatica.

Cépages : 95% Malvasia di Candia aromatica 5% de Muscat de Canelli

Première année de production : 1995

Agriculture : certification biologique avec enherbement spontané, sans utilisation de désherbant ni aucun pesticide.

Sol : argilo- limoneux, vignoble situé sur les collines des contreforts des Apennins environ 250 mètres d'altitude.

Taille : guyot simple

Age du vignoble : plantation en 1971, 1981 et 1996

Densité : 2 200 et 4 000 pieds/ha

Vinification : Pressurage des raisins séchés au soleil avec un presseur verticale hydraulique. Vinification et élevage en barrique de chêne français durant 10 mois, minimum de 2 ans en bouteille avant la commercialisation.

Production : 15 000 bt de 500 mL