

MALVASIA D.O.C. 2020



mOnTe
delle vignE



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: 100 % Malvasia di Candia aromatica
Esposizione: Est
Altimetria: 230/300 mt
Tipologia del suolo: Terreni calcareo/argillosi
Densità degli impianti: 6000 piante/Ha
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Resa per ettaro: 90 q.li
Epoca di vendemmia: Settembre
Età del vigneto: 6 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: Colli di Parma D.O.C.
Bottiglie prodotte: 15.000
Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Temperatura di fermentazione: 18° C
Durata della fermentazione: 20 giorni circa
Affinamento: 3 mesi in acciaio
Gradazione alcolica: 13 % Vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: Colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.



Gustative: Armonico e fresco, morbido ed elegante, sapido e floreale



Olfattive: Naso ampio e intenso, sentori di mela su note agrumate e di biancospino



Temperatura di servizio: 9 -10 °C



Abbinamento: è l'interpretazione più tipica e diretta della malvasia, si abbina a tartare e carpacci di pesce, formaggi freschi, carni bianche, paste al sugo di verdure



Il perfetto equilibrio tra sapidità, mineralità e morbidezza lo rende ideale anche da gustare come aperitivo