

MALVASIA SELEZIONE COLLI DI PARMA D.O.C.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: 100 % Malvasia di Candia Aromatica

Esposizione: Est

Altimetria: 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: Fine agosto, inizi settembre

Età del vigneto: 30 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: Colli di Parma D.O.C.

Bottiglie prodotte: 40.000

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: 18° C

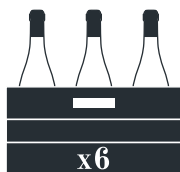
Durata della fermentazione: 20 giorni circa

Presatura di spuma: Metodo Charmat

Gradazione alcolica: 11,5 % Vol.



mOnTe
delle vigne



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: Colore giallo paglierino.



Gustative: Al palato è fresco, sapido ed elegante con aroma caratteristico e una notevole persistenza aromatica.



Olfattive: Bouquet intenso e complesso, che mette in evidenza un carattere floreale e fruttato, con note di mandorla, albicocca, pesca e fiori bianchi.



Abbinamento: Vino da bere giovane, in abbinamento a risotti, Prosciutto di Parma e Culatello.