

# MALVASIA SPUMANTE 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:** 10 anni



## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

**Tipologia:** Colli di Parma D.O.C.

**Vendemmia:** Raccolta manuale con selezione dei grappoli

**Temperatura di fermentazione:** 18° C

**Presa 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.



**Temperatura di servizio:** 6-8° C.



**Abbinamento:** Vino da bere giovane, in abbinamento a risotti o paste delicati, Prosciutto di Parma e Culatello