

# CALLAS

## 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 di impianti:** 6000 piante/Ha

**Sistema di Allevamento:** Guyot semplice

**Resa per Ettaro:** 60 q.li

**Epoca di vendemmia:** Settembre

**Età del vigneto:** 20/50 anni



### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

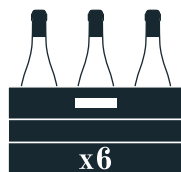
**Tipologia:** Colli di Parma DOC

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

**Temperatura di fermentazione:** 18° C

**Affinamento:** acciaio e 30% di vino fermentato in anfora con bucce

**Gradazione alcolica:** 13% Vol



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



**Visive:** Colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.



**Gustative:** Bocca di ottima struttura, morbida ed equilibrata con aromi intensi e bene espressi



**Olfattive:** Naso ampio e intenso, su note agrumate e minerali



**Temperatura di servizio:** 10-12°C



**Abbinamento:** Si abbina a Prosciutti di buona stagionatura e Culatello di Zibello. Ottima abbinata a pesce e crostacei di sapore intenso, foie gras e formaggi grassi o erborinati.