

Bio

QUATTRO LAGHI D.O.C. 2021



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: 100% Sauvignon Blanc

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: 60 q.li

Epoca di vendemmia: metà Agosto

Età media del vigneto: 14 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: Colli di Parma D.O.C.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: 14°C

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.



mOnTe
delle vigne

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.



Gustative: grande equilibrio fra morbidezza e freschezza. Intenso, persistente con apprezzabile armonia e finezza. A chiusura un'intrigante nota minerale.



Olfattive: aromi agrumati e delicati sentori di erbe officinali intrecciati a lievi note floreali e balsamiche.



Temperatura di servizio: 9 -10°C



Abbinamento: si abbina a salumi dolci e profumati, preparazioni saporite a base di pesce, ma anche tartare o carpacci di pesce, formaggi freschi ed erborinati.