

Bio

CALLAS
2021



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: 60 q.li

Epoca di vendemmia: Settembre

Età del vigneto: 20/50 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Denominazione: Colli di Parma D.O.C.

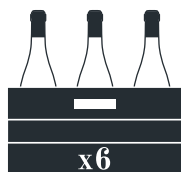
Tipologia: bianco fermo

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: 13,5% Vol.



mOnTe
delle vignE

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.

Bio

CALLAS
2021



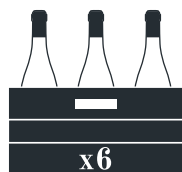
AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: 100% Malvasia di Candia aromatica
Exposure: East
Altitude: 230/300 mts
Soil type: Calcareous clay soils
Plants density: 6000 plants/Ha
Training system: Guyot
Yield of hectare: 60 ql.
Harvest time: September
Average age of vines: 20/50 years



OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Classification: Colli di Parma D.O.C.
Typology: still white
Harvesting: Hand-picked with selection of grapes
Fermentation temperature: 18° C
Aging: stainless steel tanks with a 30% of wine fermented in anfora with the skins
Alcohol content: 13,5% Vol.



mOnte
delle vigne

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: Straw yellow with greenish reflections.



Palate: Excellent structure, soft and balanced on the palate with intense and well expressed aroma.



Nose: Ample and intense nose, on citrus and mineral notes.



Serving temperature:
10 -12 °C



Food pairing: It pairs well with aged prosciutto and Zibello culatello. Excellent with fish and shellfish of intense flavor, foie gras and full-fat cheeses of blue cheeses