

Bio

SEI SASSI
2022



mOnTe
delle vignè



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: Sauvignon

Esposizione: Est

Altimetria: 230 mt

Tipologia del suolo: Terreni calcareo

Densità degli impianti: 6000 piante/Ha

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Resa per ettaro: 90 q.li

Epoca di vendemmia: fine Agosto

Età del vigneto: 15 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Denominazione: Colli di Parma D.O.C.

Tipologia: Bianco Frizzante

Vendemmia: Raccolta manuale con
selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: <18°C

Durata della fermentazione: 20 giorni
circa in parte sulle bucce

Presatura di spuma: Metodo Charmat

Gradazione alcolica: 12,0% Vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: giallo paglierino,
bollicina fine



Gustative: Al palato
di buona struttura,
equilibrata, con lungo
finale con note minerali.



Olfattive: Profumo
intenso in cui si uniscono
sentori tipici del vigneto.



**Temperatura di
servizio:** 8°C



Abbinamento: Si abbinano a coppa di Parma, pasta bianca con le acciughe o merluzzo/baccalà
in crosta o alla griglia

SEI SASSI 2022

Bio



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: Sauvignon

Exposure: East

Altitude: 230 mts

Soil type: Calcareous soils

Plants density: 6000 vines/Hectare

Training system: Guyot

Yield per hectare: 90 ql.

Harvest time: The end of August

Average age of vines: 15 years



OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Classification: Colli di Parma D.O.C.

Typology: sparkling white

Harvesting: Hand-picked with selection of grapes

Fermentation temperature: <18° C

Fermentation period: 20 days of maturation with the skins

Second fermentation: Charmat method

Alcohol content: 12,0% Vol.



mOnTe
delle vignè



ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: straw yellow, fine bubble



Palate: Great and well-balanced structure, a long ending with mineral marks.



Nose: Perfume intense in which they unite typical scents of the vineyard.



Serving temperature: 8°C



Food pairing: It goes well with coppa di Parma, white pasta with anchovies or cod crusted or grilled