

# CALLAS

## Bio

## 2022



### 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

**Andamento:** 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 ri essi 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.

# CALLAS

## Bio

## 2022



### 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.

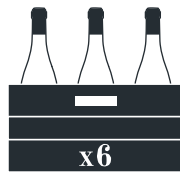
**Typology:** still white

**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