

GINESTRA D.O.C.

2023

Bio



mOnTe
delle vigne



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: 90 q.li

Epoca di vendemmia: Settembre

Età del vigneto: 12 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: Colli di Parma D.O.C.

Vendemmia: Raccolta manuale
con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: 18°C

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: colore giallo
paglierino carico
con riflessi verdognoli.



Gustative: armonico e fresco,
morbido ed elegante, sapido
e floreale.



Olfattive: naso ampio e
intenso, sentori di mela
su note agrumate e di
biancospino.



**Temperatura di
servizio:** 9 - 10°C



Abbinamento: è l'interpretazione più tipica e diretta della malvasia,
si abbina a tartare e carpacci di pesce, formaggi freschi, carni bianche,
paste al sugo di verdure



Il perfetto equilibrio tra sapidità, mineralità e morbidezza lo rende ideale anche da gustare
come aperitivo

GINESTRA D.O.C.

2023

Bio



mOnTe
delle vigne



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: Malvasia Aromatica di Candia 100%

Exposure: East

Altitude: 230/300 mts

Soil type: Calcareous clay soils

Plants density: 6000 vines/Hectare

Training system: Elementary Guyot

Yield per hectare: 90 ql.

Harvest time: September

Average age of vines: 12 years



OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Typology: Colli di Parma D.O.C.

Harvesting: Hand-picked with selection of grapes

Fermentation temperature: 18° C

Aging: 6 months in stainless steel tanks

Alcohol content: 13,5% Vol.



ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: Straw yellow colour with greenish reflections.



Palate: Fresh and harmonic, soft and elegant, sapid and floral.



Nose: Wide and intense with apple and hawthorn marks.



Serving temperature: 9 - 10 °C



Food pairing: It is the most direct and typical Malvasia interpretation; it matches with fish tartare and carpaccio, cream cheeses, white meat and pasta with vegetable gravy.



The perfect balance between sapidity, minerality and softness makes it the ideal wine to taste as aperitif.