

Bio

QUATTRO LAGHI D.O.C. 2023



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

Andamento: 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 o cinali intrecciati a lievi note oreali 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.

QUATTRO LAGHI D.O.C. 2023

Bio



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: 100% Sauvignon Blanc

Exposure: East

Altitude: 230/300 mts

Soil type: Calcareous clay soils

Plants density: 6000 vines/Hectare

Training system: Elementary Guyot

Yield per hectare: 60 ql.

Harvest time: middle of August

Average age of vines: 14 years

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Typology: Colli di Parma D.O.C.

Harvesting: Hand-picked with selection of grapes

Fermentation temperature: 14° C

Aging: 6 months in stainless steel tanks

Alcohol content: 13,5% Vol.

mOnTe
delle vigne



ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: Straw yellow with greenish reflections



Palate: great balance between softness and freshness. Intense and persistent with appreciable harmony and finesse.

Closing with an intriguing mineral note.



Nose: citrus aromas and delicate hints of officinal herbs intertwined with slight floral and balsamic notes.



Serving temperature:
9 -10° C



Food pairing: goes well with sweet and fragrant cured meats, flavorful dish preparations, but also fish tartare or carpaccio, fresh and blue cheeses.