

Bio

PRIMAVERA BRUT 2024



mOnTe
delle vigne



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: 100 % Malvasia di Candia Aromatica

Esposizione: Est

Altimetria: 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: Fine agosto, inizi settembre

Età del vigneto: 10 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Denominazione: Colli di Parma D.O.C.

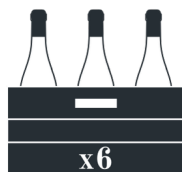
Tipologia: Spumante Brut

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: 18° C

Presatura di spuma: Metodo Charmat

Gradazione alcolica: 11,5 % Vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: Colore giallo paglierino.



Gustative: Al palato è fresco, sapido ed elegante con aroma caratteristico e una notevole persistenza aromatica.



Olfattive: Bouquet intenso e complesso, che mette in evidenza un carattere floreale e fruttato, con note di mandorla, albicocca, pesca e fiori bianchi.



Temperatura di servizio: 6-8° C.



Abbinamento: Vino da bere giovane, in abbinamento a risotti o paste delicati, Prosciutto di Parma e Culatello

Bio

PRIMAVERA BRUT 2024



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape varieties: 100% Malvasia Aromatica di Candia

Exposure: East

Altitude: 300 mts

Soil type: Calcareous clay soils

Plants density: 6000 vines/Hectare

Training system: Guyot

Yield per hectare: 90 ql.

Harvest time: Ending of August and beginning of September

Average age of vines: 10 years



OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Classi cation: Colli di Parma D.O.C.

Typology: Sparkling Brut

Harvesting: Hand-picked with selection of grapes

Fermentation temperature: 18° C

Second fermentation: Charmat method

Alcohol content: 11.5 % Vol.



mOnTe
delle vigne

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: Straw yellow color.



Palate: Fresh, sapid and elegant with typical fragrance and a remarkable aromatic persistence.



Nose: Wide and intense bouquet, which highlights a oral and fruity 'personality' with almond, apricot, peach and white owers marks.



Serving temperature: 6-8° C



Food pairing: Risotto or delicate pasta, Parma ham and Culatello.