



mOnTe delle vigne

CALLAS 2012

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 media del vigneto:	9 / 30 anni

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia:	I.G.T. Emilia
Vendemmia:	Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Temperatura di fermentazione:	18° C
Durata della fermentazione:	20 giorni circa.
Affinamento:	6 mesi in acciaio con Batonnage
Gradazione alcolica:	13,5 % Vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive:	Colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.
Olfattive:	Naso ampio e intenso, su note floreali di violetta bianca e biancospino.
Gustative:	Bocca di ottima struttura, morbida ed equilibrata con aromi intensi e bene espressi.
Temperatura di servizio:	10-12° C.
Abbinamento:	Si abbina a Prosciutti di lunga stagionatura e Culatello di Zibello. Ottima abbinata a pesce e crostacei di sapore intenso, foie gras e formaggi grassi o erborinati.