



mOnTe
delle vigne

MALVASIA SELEZIONE COLLI DI PARMA D.O.C.

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 media del vigneto:	30 anni

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia:	Colli di Parma D.O.C.
Bottiglie prodotte:	40.000
Vendemmia:	Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Temperatura di fermentazione:	18° C
Durata della fermentazione:	20 giorni circa.
Presatura di spuma:	Metodo Charmat
Gradazione alcolica:	11,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive:	Colore giallo paglierino.
Olfattive:	Bouquet intenso e complesso, che mette in evidenza un carattere floreale e fruttato, con note di mandorla, albicocca, pesca e fiori bianchi.
Gustative:	Al palato è fresco, sapido ed elegante con aroma caratteristico e una notevole persistenza aromatica.
Temperatura di servizio:	6-8° C.
Abbinamento:	Vino da bere giovane, in abbinamento a risotti, Prosciutto di Parma e Culatello.