

MÉLOS

Sauvignon Spumante

Colli di Parma DOC

2024



Uve

Sauvignon Blanc 100%

Suolo

Zona calanchiva con suoli profondi e calcarei. Presenza di marne e argilliti con scheletro ghiaioso.

Densità/Quintali per ettaro

4200 ceppi / 70 Q.li

Vigneto/Età

La Costa-Castione / 15 anni

Vendemmia

Ultima decade di Agosto

Vinificazione

Raccolta: Manuale con selezione dei grappoli

Macerazione: criomacerazione statica sulle bucce

Presa di spuma: Diretta da mosto

Note degustative

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: Delicato, floreale e leggermente erbaceo..

Gusto: Fresco, pulito e minerale con ottima persistenza.

Dati analitici

Alcool 11,5% Vol. Anidride solforosa 87 mg/l

Temperatura di servizio

6 - 8 °C

OINOE