

# VIRGO

## Colli di Parma Sauvignon

### DOC

### 2023



#### Uve

Sauvignon Blanc 100%

#### Suolo

Suoli molto profondi, calcarei e alcalini con depositi argillosi e limosi. Ricco substrato di ghiaie alluvionali.

#### Densità/Quintali per ettaro

4200 ceppi / 60 Q.li

#### Vigneto/Età

Monticelli / 14 anni

#### Vendemmia

Prima decade di Agosto

#### Vinificazione

*Raccolta:* Manuale con selezione dei grappoli

*Macerazione:* Statica a 5 gradi

*Bâtonnage:* 6 mesi in acciaio

*Affinamento:* in bottiglia

#### Note degustative

*Colore:* Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

*Olfatto:* Piacevoli sensazioni vegetali di erbe aromatiche e macchia mediterranea. Note agrumate e sentori minerali di pietra focaia sul finale.

*Gusto:* Freschezza agrumata bilanciata da una piacevole sapidità in chiusura.

#### Dati analitici

Alcool 12,5% Vol. Anidride solforosa 91 mg/l

#### Temperatura di servizio

10 - 12 °C

OINOE