

# IKARIO

## Colli di Parma Chardonnay

### DOC

### 2024



#### Uve

Chardonnay 100%

#### Suolo

Marne e areniti argillose e molto calcaree e con concentrazione di carbonati di calcio.

#### Densità/Quintali per ettaro

3000 ceppi / 70 Q.li

#### Vigneto/Età

I Gelso / 9 anni

#### Vendemmia

Seconda metà 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 luminoso..

*Olfatto:* Fruttato e floreale, con note di frutta

Freschezza agrumata bilanciata da una piacevole sapidità in chiusura. Tropicale, fiori gialli e erbe aromatiche. Leggermente sapido sul finale.

*Gusto:* Morbido ed equilibrato, con fresche note agrumate e buona persistenza

#### Dati analitici

Alcool 12% Vol. Anidride solforosa 95 mg/l

#### Temperatura di servizio

10 - 12 °C

OINOE