OINOE VINI

IKARIO

Colli di Parma Chardonnay DOC

Annata	2022
Denominazione	Colli di Parma DOC Chardonnay
Tipologia	Bianco fermo
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 Boschi-Castione / 33 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 tropicale, fiori gialli e erbe aromatiche. Leggermente sapido sul finale. Gusto: Morbido ed equilibrato, con fresche note agrumate e buona persistenza.
Dati analitici	Alcool 13,5% Vol, Acidità totale 5,4 g/l, pH 3.42 Zuccheri residui 0,2 g/L
Anidride Solforosa	87 mg/l
Temperatura di servizio	10-12 °C