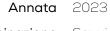


MÉLOS

Sauvignon Spumante Colli di Parma DOC



Denominazione Sauvignon Colli di Parma DOC

Tipologia Bianco Spumante

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.

Fresche note citriche sul finale.

Gusto: Fresco, pulito e minerale con ottima persistenza.

Dati analitici Alcool 11,5% Vol, Zuccheri residui 2,5 g/l, Acidità

totale 7,56 g/l, pH 2.98

Anidride Solforosa 75 mg/l

Temperatura di servizio $6-8\,^{\circ}\mathrm{C}$

