OINOE VINI

MÉLOS

Sauvignon Spumante Colli di Parma DOC

Annata	2023
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 °C

WWW.OINOEVINI.IT