

# SABITU

## Malvasia Spumante Colli di Parma DOC 2024



### Uve

Malvasia di Candia Aromatica 100%

### Suolo

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

### Densità/Quintali per ettaro

3700 ceppi / 100 Q.li

### Vigneto/Età

Monticelli-Guardasone / 21 anni

### Vendemmia

Seconda decade di Ottobre

### Vinificazione

*Raccolta:* Manuale con selezione dei grappoli

*Macerazione:* criomacerazione statica sulle bucce

*Presa di spuma:* Diretta da mosto

### Note degustative

*Colore:* Giallo paglierino

*Olfatto:* Intenso, aromatico e fruttato. Note di pesca, salvia e scorza di limone.

*Gusto:* Spiccatamente fresco, secco e cremoso. Finale pulito e minerale.

### Dati analitici

Alcool 12% Vol. Anidride solforosa 78mg/l

### Temperatura di servizio

8 - 10 °C

OINOE