OINOE VINI

VIRGO

Colli di Parma Sauvignon DOC

Annata	2022
Denominazione	Colli di Parma DOC Sauvignon
Tipologia	Bianco fermo
Uve	Sauvignon Blanc 100%
Suolo	Suoli molto profondi, calcarei e alcalini con depositi argillosi e limosi. Ricco substrato di ghiaie alluvionali.
Densità/Quintali per ettaro	4200 ceppi / 60 Q.li
Vigneto/Età	Monticelli-Guardasone / 14 anni
Vendemmia	Ultima decade 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 con riflessi verdognoli Olfatto: Piacevoli sensazioni vegetali di erbe aromatiche e macchia mediterranea. Note agrumate e sentori minerali di pietra focaia sul finale. Gusto: Freschezza agrumata bilanciata da una piacevole sapidità in chiusura.
Dati analitici	Alcool 12,5% Vol, Acidità totale 6,38 g/l, pH 3.17, Zuccheri residui 0,22 g/L
Anidride Solforosa	96 mg/l
Temperatura di servizio	10-12 °C