

ANFORA

Colli di Parma Malvasia

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

4200 ceppi / 60 Q.li

Vigneto/Età

Selezione da vigneto Monticelli / 15 anni

Vendemmia

Prima decade di Settembre

Vinificazione

Raccolta: Manuale con selezione dei grappoli

Diraspatura: Manuale con selezione degli acini

Macerazione: Pellicolare 5 mesi in anfora

Affinamento: In bottiglia

Note degustative

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi verdi brillanti

Olfatto: Ampio impatto aromatico con frutta tropicale, agrumi, fiori gialli e zenzero.

Gusto: Avvolgente e fresco con ottima persistenza e finale agrumato .

Dati analitici

Alcool 12 % Vol. Anidride solforosa 76 mg/l

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

OINOE