

BREZZA DI MONTE MALVASIA

Colli di Parma Sauvignon

DOC

2023



Uve

Malvasia di Candia Aromatica 100%

Suolo

Suoli argillosi profondi e calcarei.

Densità/Quintali per ettaro

5670 ceppi / 70 Q.li

Vigneto/Età

Ozzano / 25 anni

Vendemmia

Prima decade di Settembre

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 intenso

Olfatto: Fresco, fruttato e delicatamente agrumato.

Note eleganti e leggere di erbe aromatiche .

Gusto: Equilibrato, fresco e ben bilanciato da una discreta mineralità. Avvolgente e di buona lunghezza gustativa.

Dati analitici

Alcool 14% Vol. Anidride solforosa 115 mg/l

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

OINOE