



OINOE VINI

## ANFORA

Colli di Parma Malvasia  
DOC



|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Annata</b>                      | 2022   |
| <b>Denominazione</b>               | Colli di Parma Malvasia DOC  |
| <b>Tipologia</b>                   | Bianco fermo   |
| <b>Uve</b>                         | Malvasia di Candia Aromatica 100%  |
| <b>Suolo</b>                       | Suoli molto profondi, calcarei e alcalini con depositi argillosi e limosi. Ricco substrato di ghiaie alluvionali.  |
| <b>Densità/Quintali per ettaro</b> | 4200 ceppi / 60 Q.li   |
| <b>Vigneto/Età</b>                 | Selezione da vigneto Monticelli / 14 anni  |
| <b>Vendemmia</b>                   | Prima decade di Settembre  |
| <b>Vinificazione</b>               | Raccolta: manuale con selezione dei grappoli<br>Diraspatura: manuale con selezione degli acini<br>Macerazione: pellicolare 5 mesi in anfora<br>Affinamento: in bottiglia   |
| <b>Note degustative</b>            | <b>Colore:</b> Giallo paglierino intenso con riflessi dorati<br><b>Olfatto:</b> Intensi aromi di frutta gialla matura, frutta tropicale e note balsamiche sul finale.<br><b>Gusto:</b> Fresco, leggermente sapido e persistente. Leggerissimi tannini ben equilibrati. |
| <b>Dati analitici</b>              | Alcool 13% Vol, Acidità totale 4,88 g/l, pH 3,41<br>Zuccheri residui 1,3 g/L   |
| <b>Anidride Solforosa</b>          | 84 mg/l  |
| <b>Temperatura di servizio</b>     | 10-12 °C   |