



REA
Colli di Parma malvasia
DOC 2022
MAGNUM

Uve

Malvasia di Candia Aromatica 100%

Suolo

Terra e sabbia rosse minerali, profonde e con scheletro ghiaioso. Substrato di marne argillose e fossilifere grigio-scure

Densità/Quintali per ettaro

2200 ceppi / 70 Q.li

Vigneto/Età

Vigna del Tenore-Guardasone / 55 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 brillante

Olfatto: Intenso e gradevole, con frutta gialla, frutta tropicale e fiori bianchi. Sensazioni vegetali e balsamiche sul finale.

Gusto: Morbido ed equilibrato, con fresche note minerali e discreta sapidità sul finale.

Dati analitici

Alcool 15% Vol. Anidride solforosa 84 mg/l

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

OINOE