

Consorzio di tutela vini Colli di Parma

scheda tecnica vini delle aziende associate



Denominazione

GELASIO

Bianco Fermo

EMILIA - Indicazione Geografica Tipica - MALVASIA - BIANCO

Zona di produzione

Colline di Salsomaggiore (Parma)

Terreno

Argilloso-calcareo

Altitudine media

380 metri slm

Vitigni

Malvasia di Candia aromatica 100%

Produzione media per ettaro

60 quintali

Vinificazione e affinamento

Vino bianco di rara struttura e morbidezza. Ottenuto esclusivamente con uve accuratamente selezionate provenienti dal vitigno "Malvasia". Vinificato in bianco, con fermentazione a temperatura controllata.

Diradamento

Selezione dei grappoli migliori 60gg prima della vendemmia.

Vendemmia

Manuale con particolare selezione dei grappoli.

Caratteristiche organolettiche

Limpido, di colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intenso e persistente con spiccate note floreali e sentori di pesca e salvia. Sapore secco, sapido, caldo di corpo e armonico.

Abbinamenti

Data la particolare struttura ed eleganza, si sposa perfettamente con i piatti a base di pesce dal gusto deciso e saporito.

Temperatura di servizio

12°C