



D.O.P.
COLLI DI PARMA



Denominazione

IKARIO

Chardonnay fermo

Varietà delle uve

Chardonnay

Tipologia del suolo

Medio impasto

Numero ceppi ettaro

3000

Età delle vigne

25 anni

Vendemmia

Agosto

Resa media per ettaro

7 t/ha

Vinificazione

Raccolta delle uve effettuata a mano in piccole cassette, dopo averle raffreddate vengono pigiate utilizzando un ambiente riducente che evita che il mosto venga a contatto con l'ossigeno. Solo il mosto fiore va a produrre questo vino. La fermentazione è condotta a bassa temperatura per consentire di sviluppare al meglio i profumi tipici del vitigno. Il vino riposa in serbatoio d'acciaio, sui propri lieviti che lo arricchiscono e lo rendono più complesso.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 12 % Vol, Zuccheri residui 3,4g/l

Acidità totale 6.7 g/l, pH 3.26,

SO2 Totale 85 mg/l SO2 Libera 45 mg/hl

Caratteristiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi

Olfatto: spiccano i fiori gialli, sentori di macchia mediterranea quali rosmarino, zafferano ed eucalipto, frutti tropicali Gusto: sapido, pieno e rotondo, di buona struttura, la buona acidità rende il prodotto fresco al palato

Temperatura di servizio: 10/12 ° C