

Consorzio di tutela vini Colli di Parma

scheda tecnica vini delle aziende associate



Denominazione

MALVASIA DOLCE

Spumante

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

70 quintali

Vinificazione e affinamento

Prodotto con uve selezionate provenienti da vigneti aziendali ben esposti che ne permettono una completa maturazione. 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

Paglierino, delicato, spumeggiante. Sentori suadenti di rosa accompagnano profumi di pompelmo. Entrata cremosa e dolce viva freschezza, dalla beva aggraziata e leggiadra.

Abbinamenti

Biscotti di pasta frolla

Temperatura di servizio

8°C