



D.O.P.  
COLLI DI PARMA



## *Denominazione*

**MÉLOS**

## *Varietà delle uve*

Sauvignon Blanc

## *Tipologia del suolo*

Medio impasto

## *Numero ceppi ettaro*

4200

## *Età delle vigne*

5 anni

## *Vendemmia*

Agosto

## *Resa media per ettaro*

7 t/ha

## *Vinificazione*

Raccolta delle uve effettuata a mano in piccole cassette, le uve vengono pigiate dopo averle raffreddate, le lavorazioni avvengono in un ambiente riducente che evita che il mosto venga a contatto con l'ossigeno. Viene utilizzato solo il mosto fiore, la fermentazione è condotta a bassa temperatura per consentire di sviluppare al meglio i profumi tipici del vitigno.

## *Dati analitici all'imbottigliamento*

Alcool 12,5 % Vol, Zuccheri residui 9,5 g / l

Acidità totale 6.3 g / l, pH 2.95,

SO2 Totale 81 mg / l SO2 Libera 38 mg/hl

## *Caratteristiche*

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi

Olfatto: orti sentori agrumati, spicca il pompelmo, frutto della passione, bosso e delicate note verdi. Fiori bianchi.

Gusto: buona freschezza che accompagna fino al retrobocca lasciando un palato piacevolmente pulito, secco, lieve amarognolo finale. Anche in bocca troviamo le note verdi di foglia di pomodoro.

Temperatura di servizio: 8/10 ° C