

# Consorzio di tutela vini Colli di Parma

scheda tecnica vini delle aziende associate



## *Denominazione*

**PARMIGIANINO**

Bianco Frizzante

EMILIA - Indicazione Geografica Tipica - BIANCO - Vino Frizzante

## *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*

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*

Limpido, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso, delicato e caratteristico in cui spiccano sentori floreali di acacia e biancospino. Sapore secco, sapido abbastanza caldo e leggermente frizzante.

## *Abbinamenti*

Gradevole come vino da tutto pasto, predilige gli antipasti delicati, le minestre asciutte, il pesce, i frutti di mare ed i formaggi teneri. Ottimo come aperitivo.

## *Temperatura di servizio*

10°C