

# Consorzio di tutela vini Colli di Parma

scheda tecnica vini delle aziende associate



## *Denominazione*

PENSIERO

Passito

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*

Prodotto con uve selezionate provenienti da vigneti aziendali. Vinificato dopo un appassimento delle uve con una lenta fermentazione a temperatura controllata.

## *Diradamento*

Selezione dei grappoli migliori 60gg prima della vendemmia.

## *Vendemmia*

Manuale con particolare selezione dei grappoli.

## *Caratteristiche organolettiche*

Oro brillante, luminoso, emerge la frutta disidratata, bouquet avvolgente su note dolci, miele, confetto e fiori di acacia. In bocca è dolce, sorretto da freschezza.

Deliziosa persistenza fruttata.

## *Abbinamenti*

torta Sbrisolona

## *Temperatura di servizio*

12°C