



D.O.P.
COLLI DI PARMA

LA CITTA' DEL VINO



Denominazione

VIRGO

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 utilizzando un ambiente riducente che evita che il mosto venga a contatto con l'ossigeno. La fermentazione è condotta a bassa temperatura per consentire di sviluppare al meglio i profumi tipici del vitigno.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,5 % Vol, Zuccheri residui 2,6 g/l

Acidità totale 6.2 g/l, pH 3.06,

SO2 Totale 84 mg/l SO2 Libera 45 mg/hl

Caratteristiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi

Olfatto: forti sentori di bosso, foglia di pomodoro, agrumi, in particolare cedrorosso maturo, si percepisce il profumo della salvia e della pietra focaia

Gusto: sapido e giustamente morbido, abbastanza pieno e strutturato, lungo sul palato

Temperatura di servizio: 10/12 ° C