

Consorzio di tutela vini Colli di Parma

scheda tecnica vini delle aziende associate



D.O.P.
COLLI DI PARMA



Denominazione

COLLI DI PARMA MALVASIA DOC
Frizzante

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigni - Malvasia aromatica di Candia 100%

Zona di produzione - Costa Mezzana (Parma)

Esposizione - est - ovest

Terreno - medio impasto

Altitudine media - 300 metri slm

Sistema di allevamento - Guyot modificato

Densità di impianto - 3.000 ceppi/ettaro

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Vendemmia - Manuale

Produzione bottiglie - 15.000

Vinificazione - in bianco a temperatura controllata (metodo Charmat)

Gradazione alcolica - 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - giallo paglierino tendente al dorato

Profumo - intenso, leggermente fruttato, al profumo di rose

Gusto - deciso, aromatico sentore agrumato

Abbinamenti - ottimo come aperitivo, piatti delicati, pesce, dolci da forno

Temperatura di servizio - tra 8 e 10°C

Bicchieri - calice