

Parmigianino

Annata: 2024

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Salsomaggiore (PR)

DENOMINAZIONE:

DOC Colli di Parma Malvasia Spumante Brut

TERRENO: Argilloso- moderatamente calcareo

ALTITUDINE: 340 - 380 metri slm

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 90 quintali

Varietà

Malvasia di Candia Aromatica 100%

Forma d'allevamento

Guyot

Orientamento

Malvasia di Candia Aromatica: Est, Sud-Est

Dati tecnici

Alcool: 11,44 % vol.

Zucchero residuo: 6,20 g/L

Acidità totale: 5,89 g/L

Andamento Stagionale

Annata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto, protrattosi fino a metà maggio, quando sono iniziate delle abbondanti piogge. A Luglio le temperature sono tornate nella norma del periodo, accompagnate da alcuni eventi temporaleschi; condizioni climatiche che hanno favorito una riduzione della produzione in termini quantitativi ma non hanno influenzato la qualità e maturazione delle uve.

Vinificazione

Vendemmia manuale con selezione delle uve

Pressatura soffice del grappolo intero fino a 0,5 bar

8 giorni di stabulazione a 5°C.

Fermentazione alcolica a temperatura controllata (15°C)

Rifermentazione in autoclave

Imbottigliamento: 28 Gennaio 2025



Temperatura di servizio 8-10°

Parmigianino

Descrizione del vino

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: impatto aromatico intenso, sentori floreali, salvia, biancospino e frutta gialla.

Palato: fresco, sapido e spiccatamente aromatico dal perlage fine e persistente

Conservazione

Conservare in posizione orizzontale in un ambiente fresco a temperatura costante e alla minor esposizione alla luce possibile.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale come **aperitivo**, si sposa magnificamente anche con piatti ricchi come i **Tortelli burro e salvia** o un **risotto al parmigiano**.

Per un tocco di originalità, provatelo con **muffin agli asparagi**.