



MALVASIA D.O.P. COLLI DI PARMA

Classic Wine / Classici

La regina delle D.O.P. dei Colli di Parma. Bianco frizzante secco.














The queen of the D.O.P. Colli di Parma. Dry sparkling white wine.



0,75 l
C-3

L' AMORE NUTRITO CON CURA,
NON CAMBIA

Love that is nourished with care never changes

 VITIGNO/VARIETAL	Malvasia di Candia Aromatica	Malvasia di Candia Aromatica
 COLORE/COLOR	giallo paglierino	straw-yellow
 PROFUMO/BOUQUET	persistente, fragrante, intenso e fruttato	persistent, fragrant, intense and fruity
 GUSTO/TASTE	aromatico, marcato	aromatic, pronounced
 ABBINAMENTI/PAIRING	salumi, piatti delicati, formaggi poco stagionati	cold cuts, delicate dishes, moderately-seasoned cheese
 SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE	tra i 8° e 10°C	between 8° and 10°C
 GRADO ALCOLICO/ALCOHOL BY VOLUME	10.5% vol.	10.5% vol.
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO VINE TRAINING SYSTEM	Guyot	Guyot
 ZUCCHERI (g/l)/SUGAR (g/L):	13	13
 ACIDITÀ TOTALE (g/l)/TOTAL ACIDITY (g/L):	5,70	5,70
 ACIDITÀ VOLATILE (g/l)/VOLATILE ACIDITY (g/L):	0,20	0,20
 CARTONAGGIO/CASES	cartoni da 6 bottiglie (0.75 l per bottiglia)	cartoni da 6 bottiglie (0.75 l per bottiglia)
 PALETTIZZAZIONE/PALLETS	21 cartoni per strato x 4 strati (0.75 l)	21 cases per layer x 4 layers (0.75 l)