



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.



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)