

ARGILLE 2012



mOnte
delle vigne



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: Barbera 100%

Esposizione: Ovest

Altimetria: 230/300 mt

Tipologia del suolo: Terreni calcareo argillosi

Densità degli impianti: 6000 piante/Ha

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Resa per ettaro: 60 q.li

Epoca di vendemmia: Settembre/Ottobre

Età del vigneto: 9 / 30 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: I.G.T. Emilia

Bottiglie prodotte: 4.000

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: < 28° C

Durata della fermentazione: 40 giorni con macerazione sulle bucce

Maturazione: 24 mesi in barriques di rovere francese di Allier

Affinamento: in bottiglia 3 anni

Gradazione alcolica: 14,5 % Vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: Colore rosso rubino carico con riflessi violacei.



Gustative: Grande pienezza e tonicità, il palato unisce calore e buona spinta; puntuale il tannino del rovere, finale appena piccante, con esili rimandi di vaniglia.



Olfattive: Naso ampio e intenso, su note di frutta rossa, liquirizia e sottobosco.



Temperatura di servizio: 16-18° C.



Abbinamento: Perfetto con carni rosse, arrostiti.