

Bio

# I CALANCHI 2018



## CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

**Varietà:** 100 % Lambrusco Maestri

**Esposizione:** Sud Ovest

**Altimetria:** 230 mt

**Tipologia del suolo:** Terreni calcareo argillosi

**Densità degli impianti:** 6000 piante/Ha

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Resa per ettaro:** 90 q.li

**Epoca di vendemmia:** Settembre/Ottobre

**Età del vigneto:** 20 anni



## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

**Tipologia:** Colli di Parma D.O.C.

**Bottiglie prodotte:** 13.000

**Vendemmia:** Raccolta manuale con selezione dei grappoli

**Temperatura di fermentazione:** < 25° C

**Durata della fermentazione:** 20 giorni circa in parte sulle bucce

**Presatura di spuma:** Metodo Charmat

**Gradazione alcolica:** 12 % Vol.



mOnTe  
delle vigne



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



**Visive:** Rosso rubino carico con riflessi violacei.



**Gustative:** Al palato di ottima struttura, equilibrata, con lungo finale con note minerali.



**Olfattive:** Profumo intenso e vinoso cui si uniscono sentori di frutta rossa, amarena, ciliegia e frutti di bosco.



**Temperatura di servizio:** 12° C.



**Abbinamento:** Si abbina a carni ricche, in particolare a insaccati di maiale sia stagionati che cotti, quali cotechino, zampone, salama da sugo.