

# MONTE DELLE VIGNE ROSSO D.O.C. 2018



mOnTe  
delle vigne



## CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

**Varietà:** Barbera 70% Bonarda 30%

**Esposizione:** Sud 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:** 90 q.li

**Epoca di vendemmia:** Settembre/Ottobre

**Età del vigneto:** 8 / 30 anni



## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

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

**Bottiglie prodotte:** 20.000

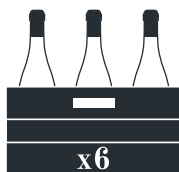
**Vendemmia:** Raccolta manuale con selezione dei grappoli

**Temperatura di fermentazione:** < 32° C

**Durata della fermentazione:** 30 giorni con macerazione sulle bucce

**Maturazione in acciaio:** 1 anno

**Gradazione alcolica:** 14 % Vol.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



**Visive:** Colore rosso rubino con riflessi violacei.



**Gustative:** Al palato è un vino di grande struttura, avvolgente ed equilibrato, fruttato, con tannini morbidi e setosi.



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



**Temperatura di servizio:** 14-16° C.



**Abbinamento:** Si abbina a primi piatti di pasta ripiena, bolliti, arrostiti e Parmigiano Reggiano.