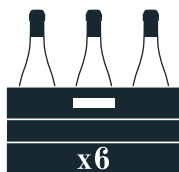


NABUCCO

2018



mOnTe
delle vigne



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: Barbera 70% Merlot 30%

Esposizione: Piani/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: 7.200 bt

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: < 32° C

Durata della fermentazione: 40 giorni con macerazione sulle bucce

Maturazione: 12 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: 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: 16-18° C.



Abbinamento: Perfetto con carni rosse, arrosti e Parmigiano Reggiano.