

# BARBERA D.O.C.

## 2019



mOnTe  
delle vigne



### CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

**Varietà:** Barbera 100%

**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:** 12/30 anni



### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

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

**Bottiglie prodotte:** 6.700

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

**Temperatura di fermentazione:** < 30° C

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

**Maturazione in acciaio:** 1 anno

**Gradazione alcolica:** 14,5 % Vol.



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



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



**Gustative:** al palato è un vino di ottima struttura, avvolgente ed equilibrato, fruttato con una bella freschezza



**Olfattive:** naso ampio e intenso, su note di frutta rossa dove emerge in modo inconfondibile il varietale



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



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



Il barbera è il nostro vitigno di riferimento per la sua tipicità territoriale che con le sue espressioni più giovani riesce a valorizzare la sua generosità, complessità e freschezza.