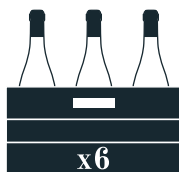


# NABUCCO

## 2018



mOnTe  
delle vigne



### CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

**Varietà:** Barbera 90% Merlot 10%

**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:** 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.