

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 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: Colli di Parma D.O.C.

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, arrosti 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.