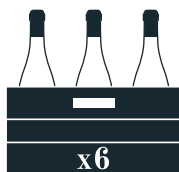


Bio

IL CHIUSO D.O.C. 2020



mOnte
delle vignè



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: Cabernet Franc 100%

Esposizione: Nord Ovest

Altimetria: 230 mt

Tipologia del suolo: Terreni calcareo argillosi

Densità degli impianti: 6000 piante/Ha

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Resa per ettaro: 70 q.li

Epoca di vendemmia: Settembre/Ottobre

Età del vigneto: 6 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: Colli di Parma D.O.C.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: <32° C

Durata della fermentazione: 40 giorni con macerazione sulle bucce

Affinamento: in acciaio e botti di rovere per 1 anno

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: colore rubino cupo.



Olfattive: naso ampio e intenso, su note speziate



Temperatura di servizio: 16-18°C.



Abbinamento: Ideale con selvaggina e oca in casseruola.



Gustative: la spezia importante espressa in un sentore di pepe nero molto spiccato e la frutta rossa con sentori di ribes. Nel finale la liquirizia a supportare una nota balsamica che è una costante dei nostri terreni calcareo argillosi.