

# mOnTe delle vigne

## **NABUCCO**

*"Nabucco, una rivoluzione audace, contemporanea e intramontabile".*

*Nabucco* è il primo vino nato in casa Monte delle Vigne, a nove anni dalla fondazione, nel 1992 ed è anche il primo rosso fermo realizzato a Parma. È il simbolo dell'azienda e della sua caratteristica peculiare: la produzione di vini fermi in un territorio dove per tradizione dominano i frizzanti.

Le uve vengono scelte e raccolte rigorosamente a mano, diraspate e fermentate in fermentini di acciaio termoregolati per un periodo di circa 30 giorni. La fermentazione malolattica viene effettuata in acciaio prima dell'affinamento in legno; per le prime annate viene effettuata in modo spontaneo anche in legno.

Le uve affinano in legno per un periodo di circa 12/14 mesi. Le barriques utilizzate sono di rovere francese, privilegiando tostature medie dolci, provenienti da diverse *tonnellerie*: *Berthomieu* nei primi anni, *Vicard* dal 2007, e negli anni successivi *Taransaud*, *Centre France* e *Orion*.

Con l'introduzione - dal 2015 - di botti di rovere da 25 e 20 ettolitri e la riduzione dell'inserimento di legni nuovi al di sotto del 30%, il vino è risultato più fresco, fruttato, polposo, con tannini meno evoluti. Mantiene comunque la classica struttura ed eleganza tipica dei vini affinati in legno.

## **ANDAMENTO ANNATE**

### **1998**

In quest'annata si ha una piccola produzione, proveniente da vigneti con più di trent'anni. Fermentazione malolattica spontanea in legno. Le uve affinano in legno per circa 12 mesi, in barriques di secondo e terzo passaggio.  
Percentuali: 70% Barbera e 30% Merlot

### **2005**

La 2005 si può definire un'annata "normale", le abbondanti precipitazioni dei primi mesi dell'anno permettono di ripristinare le riserve idriche del suolo e un'estate non troppo calda favorisce una buona vendemmia, iniziata a metà settembre per il merlot e ai primi di ottobre per la barbera. Affinamento di circa 14 mesi in barriques francesi, per la maggior parte di *Berthomieu*, con circa un 30% di legno nuovo.  
Percentuali: 70% Barbera e 30% Merlot

## **2011**

Il 2011 è un'altra annata fuori dagli schemi, con una primavera con temperature superiori alla media, che danno inizio a uno sviluppo vegetativo anticipato. Ciò si traduce in un'altra vendemmia anticipata tra agosto per il merlot e settembre per la Barbera. La Barbera trae beneficio dal caldo di agosto, favorendo l'abbassamento naturale dell'acidità tipica del vitigno. In questa annata entrano nel blend anche le uve provenienti da vigneti di proprietà piantati nel 2003 e 2004. Affinamento di 14 mesi con introduzione di barriques di Tarasau e Vicard.

Percentuali: 70% Barbera e 30% Merlot

## **2015**

L'annata non particolarmente calda riporta il periodo vendemmiale nei canoni tradizionali, tra la fine settembre e la prima metà di ottobre. La conseguente maturazione fenolica favorisce tannini morbidi, un buon equilibrio acido e intensità colorante nella Barbera, presente in quantità superiore all'80%. L'affinamento avviene in botti di rovere Mittelbergher e in barriques di secondo e terzo passaggio.

I vigneti utilizzati sono merlot Bella Foglia, raccolto il 13 settembre con resa di 110 quintali per ettaro, Barbera Bella Foglia, raccolta il 2 ottobre con resa di 60 quintali per ettaro, Barbera Monte Bianco raccolta il 12 e il 13 ottobre con resa di 90 quintali per ettaro.

Percentuali: 70% Barbera e 30% Merlot

## **2018**

L'annata 2018 è caratterizzata da un inverno protratto fino a fine marzo, anche se non particolarmente freddo, con una conseguente lenta ripresa vegetativa. Precipitazioni frequenti sia primaverili che nella prima parte dell'estate favoriscono la lenta e regolare maturazione delle uve, conferendo un ottimo equilibrio di tutte le componenti con freschi sentori fruttati. Prevalenza di vino affinato in botte e barriques di secondo passaggio.

Percentuali: 90% Barbera e 10% Merlot

## **2019**

Scarsa, o addirittura avara, sul vigneto di Montebianco, addirittura generosa in altri, ma di assoluta eccellenza qualitativa ovunque: il 2019 è stata un'annata quanto mai varia.

L'annata è iniziata con un marzo secco e caldo, un aprile all'insegna del tempo variabile e un maggio con temperature insolitamente basse. Il protrarsi di quelle condizioni atmosferiche piuttosto fredde ha ritardato la stagione fenolica di 20 giorni. Un inizio estate torrido da piena estate ha favorito la crescita rapida e florida nei vigneti. Le piogge di fine luglio e agosto hanno raffrescato e abbassato le temperature notturne, e questo ha permesso alle uve di maturare con una gradazione equilibrata tra zuccheri e acidità.

La vendemmia è cominciata un po' in ritardo rispetto alle ultime annate ma più allineata alla storicità dei Colli di Parma. Il tempo bello e mite che ha accompagnato quel periodo ha fatto sì che i grappoli giungessero a una maturazione ottimale: il 2019 promette di essere un'ottima annata con delle uve da un impatto aromatico più significativo degli ultimi anni

Percentuali: 90% Barbera e 10% Merlot