

Bio

NABUCCO

2019



monte
delle vigne



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: 90% Barbera 10% Merlot

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: 30 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Denominazione: Colli di Parma D.O.C.

Tipologia: rosso fermo

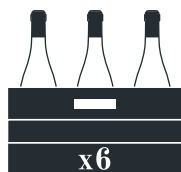
Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: < 32° C

Durata della fermentazione: 40 giorni con macerazione sulle bucce

Maturazione: 12 mesi in barriques di rovere francese di Allier e legni grandi

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, arrostiti e Parmigiano Reggiano.

Bio

NABUCCO

2019



mOnTe
delle vignè



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: 90% Barbera 10% Merlot
Exposure: West
Altitude: 230/300 mts
Soil type: Calcareous clay soils
Plants density: 6000 vines/Hectare
Training system: Guyot
Yield per hectare: 60 ql.
Harvest time: September/October
Average age of vines: 30 years



OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Classification: Colli di Parma D.O.C.
Typology: still red
Harvesting: Hand-picked with selection of grapes
Fermentation temperature: < 32° C
Fermentation period: 40 days of maceration with the skins
Aging: 12 months in French Allier oak barrels and part in large casks
Alcohol content: 14.5 % Vol.



ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: Deep ruby, red colour with violet reflections.



Palate: Great structure, enveloping, well-balanced and fruity, with soft and silky tannins.



Nose: Wide and intense, with red fruits notes, liquorice and undergrowth.



Serving temperature: 16-18° C



Food pairing: Red meats, roasts and Parmesan cheese.