

Bio

I SALICI 2019



mOnte
delle vigne



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: 100 % Lambrusco Maestri

Esposizione: Sud Ovest

Altimetria: 200 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: 20 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: I.G.T.

Bottiglie prodotte: 2.000

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: < 25° C

Durata della fermentazione: 20 giorni circa in parte sulle bucce

Presa di spuma: Rifermentazione naturale in bottiglia

Gradazione alcolica: 12 % Vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: Rosso rubino carico con riflessi violacei.



Gustative: Al palato di ottima struttura, equilibrata, con lungo finale con note minerali.



Olfattive: Profumo intenso e vinoso cui si uniscono sentori di frutta rossa, amarena, ciliegia e frutti di bosco.



Temperatura di servizio: 12° C.



Abbinamento: Si abbina a carni ricche, cioccolato fondente 85%, 90%, 100%.