

Bio

# MONTE DELLE VIGNE ROSSO D.O.C. 2021



monte  
delle vigne



## CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

**Varietà:** Barbera 70% Bonarda 30%

**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:** 20 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:** 30 giorni con macerazione sulle bucce

**Maturazione in acciaio:** 1 anno

**Gradazione alcolica:** 14 % Vol.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



**Visive:** Colore rosso rubino 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:** 14° C.



**Abbinamento:** Si abbina a primi piatti di pasta ripiena, bolliti, arrostiti e Parmigiano Reggiano.

Bio

# MONTE DELLE VIGNE ROSSO D.O.C. 2021



mOnTe  
delle vigne



## AGRONOMIC CHARACTERISTICS

**Grape variety:** Barbera 70% , Bonarda 30%  
**Exposure:** South West  
**Altitude:** 230/300 mts  
**Soil type:** Calcareous clay soils  
**Plants density:** 6000 plants/Ha  
**Training system:** Guyot  
**Yield per hectare:** 90 ql.  
**Harvest time:** September/October  
**Average age of vines:** 20 years



## ENOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Classification:** Colli di Parma D.O.C.  
**Harvesting:** Hand-picked with selection of grapes  
**Fermentation temperature:** < 32° C  
**Fermentation period:** 30 days maceration on the skins  
**Aging:** 1 year  
**Alcohol content:** 14 % Vol.



## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



**Colour:** Deep ruby red with violet reflections.



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



**Nose:** Wide and intense with notes of red fruit, licorice, and undergrowth.



**Serving temperature:** 14° C



**Food pairing:** It pairs well with stuffed pastas, boiled meats, roasts and Parmigiano Reggiano.