

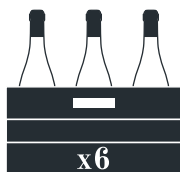
Bio

BRUSATA D.O.C.

2022



mOnTe
delle vigne



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: Barbera 100%

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: 12 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: Colli di Parma D.O.C.

Vendemmia: Raccolta manuale
con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: < 30° C

Durata della fermentazione: 30 giorni
con macerazione sulle bucce

Affinamento: 1 anno in vasche di acciaio

Gradazione alcolica: 14,00% Vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: Colore rosso rubino con riflessi violacei



Gustative: al palato è un vino di ottima struttura, avvolgente ed equilibrato, fruttato con una bella freschezza



Olfattive: naso ampio e intenso, su note di frutta rossa dove emerge in modo inconfondibile il varietale



Temperatura di servizio: 14-16°C.



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



Il barbera è il nostro vitigno di riferimento per la sua tipicità territoriale che con le sue espressioni più giovani riesce a valorizzare la sua generosità, complessità e freschezza.

Bio

BRUSATA D.O.C.

2022



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: Barbera 100%

Exposure: South West

Altitude: 230/300 mts

Soil type: Calcareous clay soils

Plants density: 6000 vines/Hectare

Training system: Guyot

Yield per hectare: 90 ql.

Harvest time: September/October

Average age of vines: 12 years



OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Typology: Colli di Parma D.O.C.

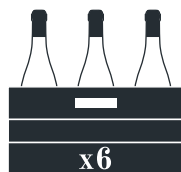
Harvesting: Hand-picked with selection of grapes

Fermentation temperature: < 30° C

Fermentation period: 30 days of maceration with the skins

Aging: 1 year in stainless steel tanks

Alcohol content: 14,00% Vol.



mOnTe
delle vigne

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: Deep ruby red with violet reflections.



Palate: Great structure, enveloping, balanced and fruity wine, with great freshness.



Nose: Wide and intense with notes of red fruits where the variety unmistakably emerges.



Serving temperature: 14-16°C.



Food pairing: Stuffed pasta dishes, boiled meats, roasts and Parmesan cheese.



Barbera is our grape variety of reference for its local typicality that valorises its generosity, complexity and freshness through its fresh expressions.