

Bio

# I CALANCHI 2022



mOnTe  
delle vigne



## CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

**Varietà:** 100 % Lambrusco Maestri  
**Esposizione:** Sud Ovest  
**Altimetria:** 230 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

**Denominazione:** Colli di Parma D.O.C.  
**Tipologia:** Rosso Frizzante  
**Vendemmia:** Raccolta manuale con selezione dei grappoli  
**Temperatura di fermentazione:** < 25° C  
**Durata della fermentazione:** 20 giorni circa in parte sulle bucce  
**Presatura di spuma:** Metodo Charmat  
**Gradazione alcolica:** 12,5% 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:** 10° C.



**Abbinamento:** Si abbina a carni ricche, in particolare a insaccati di maiale sia stagionati che cotti, quali cotechino, zampone, salama da sugo.

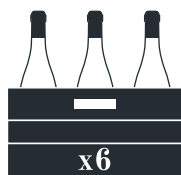
Bio

# I CALANCHI

## 2022



mOnTe  
delle vigne



### AGRONOMIC CHARACTERISTICS

**Grape variety:** 100% Lambrusco Maestri

**Exposure:** South West

**Altitude:** 230 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:** 20 years



### OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Classification:** Colli di Parma D.O.C.

**Typology:** sparkling red

**Harvesting:** Hand-picked with selection of grapes

**Fermentation temperature:** < 25° C

**Fermentation period:** 20 days of maturation with the skins

**Second fermentation:** Charmat method

**Alcohol content:** 12,5% Vol.



### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



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



**Palate:** Great and well-balanced structure, a long ending with mineral marks.



**Nose:** Intense and vinous fragrance, with hints of red fruits, black cherry, cherry and wild berries marks.



**Serving temperature:** 10°C



**Food pairing:** Meat, especially pork cured meat (baked or seasoned) such as cotechino, zampone and salama da sugo.