



Bio

# IL CHIUSO D.O.C.

## 2022



### CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

**Varietà:** Cabernet Franc 100%

**Esposizione:** Nord Ovest

**Altimetria:** 230 mt

**Tipologia del suolo:** Terreni calcareo argillosi

**Densità degli impianti:** 6000 piante/Ha

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Epoca di vendemmia:** Settembre/Ottobre

**Età del vigneto:** 6 anni



### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

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

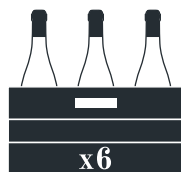
**Vendemmia:** Raccolta manuale con selezione dei grappoli

**Temperatura di fermentazione:** <32° C

**Durata della fermentazione:** 40 giorni con macerazione sulle bucce

**Affinamento:** in acciaio e botti di rovere per 1 anno

**Gradazione alcolica:** 14,5% Vol.



mOnTe  
delle vignè

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



**Visive:** colore rubino cupo.



**Olfattive:** naso ampio e intenso, su note speziate



**Temperatura di servizio:** 16-18°C.



**Abbinamento:** Ideale con selvaggina e oca in cassetta.



**Gustative:** la spezia importante espressa in un sentore di pepe nero molto spiccato e la frutta rossa con sentori di ribes. Nel finale la liquirizia a supportare una nota balsamica che è una costante dei nostri terreni calcareo argillosi.

# IL CHIUSO D.O.C.

## 2022

Bio



### AGRONOMIC CHARACTERISTICS

**Grape variety:** Cabernet Franc 100%  
**Exposure:** South West  
**Altitude:** 230 mts  
**Soil type:** Calcareous clay soils  
**Plants density:** 6000 vines/Hectare  
**Training system:** Elementary Guyot  
**Yield per hectare:** 70 ql.  
**Harvest time:** September/October  
**Average age of vines:** 6 years



### OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Typology:** Colli di Parma D.O.C.  
**Harvesting:** Hand-picked with selection of grapes  
**Fermentation temperature:** <32° C  
**Fermentation period:** 40 days of maceration with the skins  
**Aging:** 1 year, both in stainless steel tanks and oak casks  
**Alcohol content:** 14,5% Vol.



mOnte  
delle vigne

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



**Colour:** Dark ruby colour.



**Nose:** Wide and intense with spicy notes



**Serving temperature:** 16-18°C.



**Food pairing:** Ideal with game and goose casserole.



**Palate:** Expression of spicy notes with a hint of very strong black pepper and red fruit with hints of currant. In the end the licorice supports a balsamic note linked to our calcareous clay soil.