

Bio

# POGGIO ALTO BRUT 2022



mOnte  
delle vigne



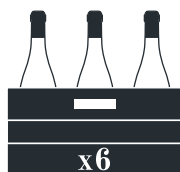
## CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

**Varietà:** 70% Chardonnay, 30% Chardonnay Mousquè  
**Esposizione:** Est, Nord/Ovest  
**Altimetria:** 200 mt  
**Tipologia del suolo:** Terreni calcareo argillosi  
**Densità degli impianti:** 6000 viti/Ha  
**Sistema di allevamento:** Guyot semplice  
**Resa per ettaro:** 80 q.li  
**Epoca di vendemmia:** metà agosto  
**Età del vigneto:** 12 anni



## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

**Denominazione:** Colli di Parma DOC  
**Tipologia:** Spumante Brut  
**Vendemmia:** Raccolta manuale con selezione dei grappoli  
**Temperatura di fermentazione:** 18°C  
**Affinamento:** 6 mesi Sur Lies con bâtonnage in serbatoi di acciaio inox  
**Presa di spuma:** Metodo Charmat lungo  
**Gradazione alcolica:** 12% Vol.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



**Visive:** Colore giallo paglierino tenue con riflessi dorati.



**Gustative:** Sensazione asciutta ed elegante, di grande equilibrio e morbidezza, con aromi fruttati di buona persistenza.



**Olfattive:** Sentori di fiori primaverili e mela Golden, intensi e fragranti.



**Temperatura di servizio:** 6-8° C.



**Abbinamento:** Vino da aperitivo e da tutto pasto, caratterizzato da una bella freschezza. Ottimo con piatti di pesce ma anche con scaglie di parmigiano stagionato

Bio

# POGGIO ALTO BRUT 2022



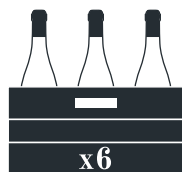
## AGRONOMIC CHARACTERISTICS

**Grape variety:** 70% Chardonnay, 30% Chardonnay Mousquè  
**Exposure:** Est, Nord/Ovest  
**Altitude:** 200 mts  
**Soil type:** Calcareous clay soils  
**Plants density:** 6000 plants/Ha  
**Training system:** Guyot  
**Yield of hectare:** 80 ql.  
**Harvest time:** Mid-August  
**Average age of vines:** 12 years



## OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Classification:** Colli di Parma DOC  
**Type:** Sparkling Brut  
**Harvesting:** Hand-picked with selection of grapes  
**Fermentation temperature:** 18° C  
**Aging:** 3 months sur lie with bâtonnage in stainless steel tank  
**Second Fermentation:** Long Charmat method  
**Alcohol content:** 12% Vol.



mOnTe  
delle vignE



## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



**Colour:** Pale straw yellow with greenish reflections.



**Palate:** Dry and elegant, great balance and softness with persistent fruity aroma.



**Nose:** Intense and fragrant with hints of spring flowers and Golden Delicious apple.



**Serving temperature:** 6-8° C



**Food pairing:** It is an aperitif wine but also excellent throughout a meal. Excellent with fish dishes and also with flakes of aged Parmigiano.