



VIAGGIO NEL MONDO MONTE DELLE VIGNE

**L'arte della viticoltura in una cantina che custodisce e valorizza
le dolci colline di Parma attraverso i suoi vini**

Start:

Cartella stampa _____ *pag. 2*

Luoghi di riferimento:

Reference List _____ *pag. 6*

Appunti di viaggio:

"Dicono di Noi" _____ *pag. 24*

“**Li Monti de le Vigne**”, così nel XIII secolo Fra’ **Salimbene de Adam** descriveva nelle sue “*Cronache medievali*” le dolci colline di Ozzano Taro, già allora rinomate per l'arte della vinificazione.

Pietro Pizzarotti cresce immerso in questo paesaggio, ricco di biodiversità e circondato dai verdi boschi parmensi, con vista sul fiume Taro e gli Appennini. È qui che **nel 1963 acquista la Villa di Monticello**, un podere di 100 ettari circondato da pascoli dove si dedica all'allevamento dei bovini, sperando un giorno di poter dare vita al suo sogno: riportare la vite in quelle terre così vocate. Un desiderio che tramanderà a suo figlio *Paolo* che, a soli diciannove anni e a seguito della prematura scomparsa del padre, eredita il podere e porta avanti la sua passione per l'arte della viticoltura.

LA NASCITA DELLA CANTINA

Monte delle Vigne nasce nel **1983**. All'inizio si tratta di **7 ettari di vigneto** e di una piccola cantina nel cuore della **DOC Colli di Parma**, con una produzione che guarda ai vitigni autoctoni come *Barbera* e *Malvasia di Candia*, nel pieno rispetto del territorio circostante.

Ma è nel **2004** che avviene la vera svolta, quando l'azienda entra in contatto con **Paolo Pizzarotti, che possiede ancora il podere ereditato da suo padre** e confinante con i vigneti di *Monte delle Vigne*. L'incontro è la spinta che serviva alla cantina, che nel frattempo continua a crescere e inizia ad avere ambizioni internazionali oltre alla necessità di nuovi spazi. Paolo entra come socio di maggioranza e dà nuovo slancio all'azienda.

A partire **dal 2005 vengono piantati nuovi ettari di vigneto** intorno alla tenuta, arrivando a fine 2009 ad un **totale di 40 ettari** piantati e 60 complessivi, suddivisi tra *Malvasia*, *Sauvignon* e *Chardonnay* per le uve bianche e *Barbera*, *Merlot*, *Croatina*, *Lambrusco Maestri* e *Cabernet Franc* per le uve rosse.

Nel **2006 Monte delle Vigne inaugura la nuova cantina ipogea** circondata dai vigneti, una struttura molto più ampia e tecnologica della precedente.

Il legame tra la famiglia Pizzarotti e la cantina intanto continua e si rinsalda: oggi il CdA aziendale comprende **Paolo Pizzarotti, Presidente** e proprietario di Monte delle Vigne, **Lorenzo Numanti, Amministratore Delegato**, **Andrea Bonini, Sovrintendente alla produzione** in vigna e in cantina, e **Michele Pizzarotti** in veste di *Consigliere*.

Oggi Monte delle Vigne è una cantina che produce vini biologici profondamente legati al territorio e lavora le sue uve con passione e una forte impronta sostenibile, peculiarità che le hanno permesso di ottenere numerosi riconoscimenti dalle principali guide vini italiane.

IL TERROIR DI MONTE DELLE VIGNE

Il territorio dove si estendono i vigneti di Monte delle Vigne si colloca tra il **Parco Fluviale del Taro** e il **Parco Naturale dei Boschi di Carrega**, nelle vicinanze della **Riserva Naturale di Monte Prinzera**. Un luogo ricco di **biodiversità** dove si incontrano zone calanchive, prati, laghi, rii d'acqua e ampi spazi verdi e boschivi che, insieme alla brezza proveniente dal passo appenninico della Cisa, rendono il territorio un ecosistema vocato all'allevamento delle viti. A caratterizzare il *terroir* di Monte delle Vigne sono inoltre i **terreni calcareo-argillosi**: la presenza dell'argilla dà infatti vigore alle piante, mentre le rocce calcaree donano finezza ed eleganza ai vini, una combinazione che li rende unici.

I VIGNETI

Monte delle Vigne si è orientata fin dalle origini all'allevamento di vitigni autoctoni, che grazie alla loro capacità di adattamento al terreno qui sono in grado di esprimersi al meglio. Il vitigno tradizionale della zona di Parma è per i bianchi la **Malvasia di Candia**, una varietà aromatica di origine greca e portata dai mercanti veneziani, oggi diffusa solo nelle province di Parma e Piacenza, mentre per i rossi sono la **Barbera** e il **Lambrusco Maestri**, tipico del parmense. La tutela di queste uve permette alla cantina di **valorizzare il patrimonio culturale e identitario** del territorio, a cui Monte delle Vigne è fortemente legata. Oggi la cantina conta **40 ettari di vigneto** a un'altitudine **compresa tra i 200 e i 300 m. s.l.m., dislocati secondo l'esposizione migliore per ciascun vigneto**. Ad ovest, la zona più calda, i rossi Barbera, Croatina e Lambrusco, per avere maggiore concentrazione di sostanze aromatiche nella buccia e ottenere vini di carattere. Sui piani il Merlot e ad est, la zona più fresca, le uve bianche Malvasia, Sauvignon e Chardonnay, per ottenere vini di buona spalla acida. Nel Chiuso del Lago si trova un piccolo appezzamento di 1,30 ha con esposizione nord-ovest, dove viene coltivato il Cabernet Franc.

LA CANTINA

Dal 2006 nel cuore della proprietà sorge la cantina ipogea di Monte delle Vigne. Il progetto è stato disegnato e costruito dall'**architetto Fiorenzo Valbonesi**, tenendo conto dell'estetica architettonica e della funzionalità produttiva, ma soprattutto integrandosi con lo scenario naturale circostante.

La cantina si sviluppa internamente su tre livelli per mantenere intatta l'eccellente qualità della materia prima attraverso la **pigiatura gravitazionale**.

Al piano terra si collocano area produttiva e locali tecnici, per circa 4.000 mq:

- l'area vinificazione con 20 fermentini da 100 hl e 15 autoclavi dai 25 ai 150 hl;
- la barricaia, che contiene oltre 200 *barrique* da 225 lt, circa 20 barili dai 500 ai 1500 lt e 2 anfore di terracotta da 7,5 hl;
- l'impianto di imbottigliamento completamente automatico, dalla capacità produttiva di oltre 2.200 bottiglie all'ora.

Attraverso il mezzanino, dove è presente la sala di degustazione, si accede agli uffici aziendali e all'adiacente terrazza, collegata direttamente ai locali di vinificazione sottostanti, che funge da zona di ricezione delle uve in fase di vendemmia.

La struttura esterna rende omaggio invece alla vicina **via Francigena**, che attraversa i vigneti di Monte delle Vigne: il rivestimento di mattoni di terracotta richiama le strutture medievali della zona.

LA SOSTENIBILITÀ

L'attenzione alla sostenibilità è alla base della filosofia di Monte delle Vigne, un obiettivo che viene perseguito sia in vigneto che in cantina.

Il **pieno rispetto della natura** che circonda la tenuta, una condizione indispensabile per il mantenimento della biodiversità del territorio e del benessere delle generazioni presenti e future, ha portato nel 2016 la cantina a iniziare la **conversione al biologico** dei suoi terreni. Il progetto è stato **portato a compimento nel 2021**, quando è stata realizzata la prima vendemmia interamente in biologico e **certificata ICEA – Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale**. Già da molti anni infatti l'azienda limita l'utilizzo di prodotti fitosanitari in vigna e predilige tecniche naturali e poco invasive, come il sovescio per il controllo delle erbe infestanti.

L'ecosostenibilità continua quindi nella cantina ipogea, interrata proprio per impattare il meno possibile sull'ambiente circostante, che è dotata di **impianto fotovoltaico da 40 kW, sistema solare termico** e di **recupero delle acque piovane per l'irrigazione**, oltre che di procedure per il **riciclo dei materiali**. Obiettivo per il prossimo futuro è inoltre quello di aumentare l'utilizzo di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili.

I VINI DELL'OPERA

Fiore all'occhiello della cantina sono *Nabucco* e *Callas*. Omaggio al territorio parmense e al suo carattere "lirico" come città della musica, non solo per il binomio con *Giuseppe Verdi*, ma anche per l'omaggio alla *Divina*.

Nabucco è il primo nato in casa Monte delle Vigne, nel 1992, ed è anche il primo rosso fermo realizzato a Parma. 90% *Barbera* e 10% *Merlot*, affina per 12 mesi in barrique di rovere francese. È il simbolo di Monte delle Vigne e della sua caratteristica peculiare: la produzione di vini fermi in un territorio dove per tradizione dominano i frizzanti.

Callas nasce nel 1999 da uve *Malvasia di Candia Aromatica* in purezza, coltivate a *guyot* in vigneti posti a un'altezza di 315 metri s.l.m. A pigiatura avvenuta, parte del mosto - il 70% del totale - viene fatto fermentare e successivamente affinare in acciaio, il 30% restante invece fermenta in anfora con macerazione sulle bucce per 6 mesi. Fresco e minerale, dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso richiama sentori di agrumi, menta ed erbe aromatiche.

I VINI DELLA PROSA

I varietali di Monte delle Vigne racchiudono la storia e le peculiarità delle dolci colline parmensi e si fanno piena e matura espressione di questo territorio.

“**Il Chiuso**” è un rosso fermo, *Cabernet Franc* monovitigno, che esprime tutto il vigore della sua inconfondibile varietà, oltre a essere il primo vino rosso fermo DOC e biologico della zona di Parma.

“**Brusata**” è l'espressione più pura del *Barbera*, dai profumi avvolgenti e dal colore intenso; una versione affinata solo in acciaio per esaltarne la freschezza.

“**Ginestra**” è un bianco fermo monovitigno da *Malvasia di Candia Aromatica*, una nuova interpretazione di uno dei vitigni più iconici del territorio. Minerale e bilanciata, è una versione ferma ed elegante, con note aromatiche mai troppo spiccate.

“**Quattro Laghi**” è un bianco fermo, 100% *Sauvignon* - vitigno internazionale, che richiama i quattro laghi presenti in tenuta e la grande biodiversità di Monte delle Vigne; elementi che rendono subito riconoscibili le note verdi ed erbacee, quali ortica, timo, salvia e foglia di pomodoro.

Tra i grandi rossi è da ricordare “**I Calanchi**”, un'eccellente cru di Lambrusco da uve 100% *Maestri* che maturano sui terreni argillosi a ridosso delle zone calanchive. I Calanchi è inoltre affiancato dalla versione rifermentata in bottiglia “**I Salici**” e dal Lambrusco spumante “**Rio Valli**”.

Gli altri spumanti sono rappresentati da “**Poggio Alto**”, un *Blanc de Blancs* da uve *Chardonnay* e *Chardonnay Musqué* vinificato con metodo Charmat lungo, e “**Rubina**”, brut rosé da uve *Barbera* in purezza, derivante da una pressa soffice dei grappoli e affinamento di 6 mesi *sur lies*. Entrambi sono spumanti biologici.

Non manca inoltre l'omaggio alla *Malvasia di Candia* tipica dei colli di Parma, con la *Malvasia* “**Primavera**” e la **Malvasia Dolce**.

REFERENCE LIST

Alcuni clienti di riferimento che hanno dato fiducia alla nostra cantina

EMILIA ROMAGNA	
<p><i>Ristorante Principessa Pio (Ferrara)</i></p>	
<p><i>Ristorante Lucenti (Modena)</i></p>	
<p><i>Antica Corte Pallavicina (Polesine Zibello - PR)</i></p>	
<p><i>Ristorante Al Cavallino Bianco (Polesine Zibello - PR)</i></p>	

*Relais de charme Tabiano Castello
(Parma)*



*Inchotels
(Piacenza – Parma – Reggio Emilia)*



*Ristorante La Greppia
(Parma)*



*Ristorante Gallo d'Oro
(Parma)*



*Ristorante Parizzi
(Parma)*



*Ristorante Angiol d'Or
(Parma)*



*Ristorante O' Bistrot
(Parma)*



*Parma Menu
(Fidenza - PR)*



*Ristorante Castello
(Varano de' Melegari – PR)*



*Ristorante Il Trovatore
(Parma)*



*Ristorante Parma Rotta
(Parma)*



*Ristorante Cocchi
(Parma)*



*Prosciutteria, KM90 e altri locali
di Silvano Romani
(Parma – Reggio Emilia)*



*Enoteca Fontana
(Parma)*



*Barino
(Parma)*



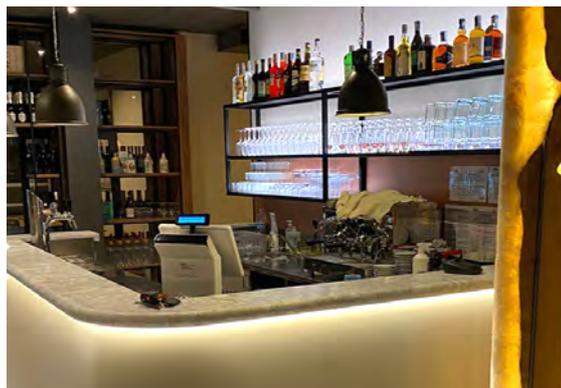
*Ristorante La Forchetta
(Parma)*



*Ristorante Inkiostro
(Parma)*



*Borgo 20 Lab
(Parma)*



*Trattoria ai Due Platani
(Coloreto - PR)*



*La Maison du Gourmet
(Coloreto - PR)*



*Ristorante al Vèdel
(Loc. Vedole – PR)*



*Trattoria la Buca
(Zibello – PR)*



*Trattoria Leoni
(Felino – PR)*



*Trattoria Corrieri
(Parma)*



*Ristorante La Palta
(Piacenza)*



*Ristorante Cà Longa
(Piacenza)*



*Ristorante Da Giovanni
(Cortina di Alseno - PC)*



*Azienda Agrituristica Il Cavazzone
(Viano - RE)*



*Clinica Gastronomica Arnaldo
(Rubiera – RE)*



*Fattorie Canossa Bistrot
(Reggio Emilia)*



CAMPANIA

*Romeo Alberghi Srl
(Napoli)*



*Al casaro, pane & prosciutto
(Napoli)*



LAZIO

*Enoteca Capranica
(Roma)*



*Colline Emiliane
(Roma)*



*Dal Bolognese
(Roma - Milano)*



LIGURIA

*Le Clarisse Bistrot
(La Spezia)*



*Locanda del Giglio
(La Spezia)*



*La cantina del Macellaio
(Riomaggiore - SP)*



*Vinoteca La Botte Piena
(Genova)*



LOMBARDIA

*Ristorante da Vittorio
(Brusaporto – BG)*



*Ristorante LoRo
(Bergamo)*



*Ristorante Capriccio
(Manerba del Garda – BS)*



*Ristorante D'O
(San Pietro all'Olmo – MI)*



*Il Luogo di Aimo e Nadia
(Milano)*



*Enoteca N'Ombra de Vin
(Milano)*



*Hotel Principe di Savoia
(Milano)*



*Salsamenteria di Parma
(Milano - Cannes - Parigi)*



*Enoteca A&Co
(Milano)*



*Ristorante Sadler
(Milano)*



*Sant Ambroeus
(Milano)*



*Ristorante L'Ambasciata
(Quistello - MN)*



SICILIA

*Arancia Sicula Wine Shop
(Belpasso – CT)*



*Enoteca Allegra
(Catania)*



*Ristorante Umberto's
(Catania)*



TOSCANA

*Bagno Giovanni
(Versilia – LU)*



*Bagno Piero
(Versilia – LU)*



*Bagno Alcione
(Versilia – LU)*



*Enoteca Marcucci
(Pietrasanta – LU)*



*Ristorante Lorenzo
(Forte dei Marmi – LU)*



*Ristorante La Magnolia
(Forte dei Marmi – LU)*



*Ristorante Filippo
(Marina di Pietrasanta – LU)*



*Restaurant Beach
Panama by Borsalino
(Marina di Pietrasanta – LU)*



VENETO

*Ristorante Le Calandre
(Rubano – PD)*



*Casa del Parmigiano
(Venezia)*



*Taverna Scalinetto
(Venezia)*



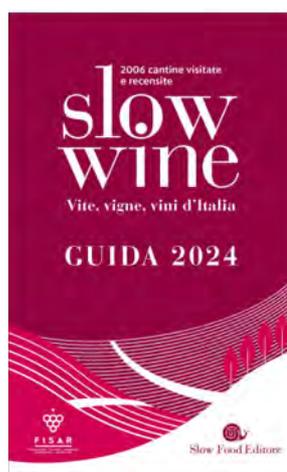
”Dicono di Noi” 2024 Italia

Gambero Rosso, Vini d'Italia 2024



« [...] La cantina ipogea è stata progettata per cercare un perfetto equilibrio fra funzionalità ed estetica. Qui avviene la vinificazione e la maturazione delle uve di Malvasia di Candia, Barbera, Cabernet Franc, Sauvignon, Lambrusco, Chardonnay. Convince anche quest'anno la Callas '22, Malvasia dei Colli di Parma dal naso complesso e aromatico e dalla bocca ampia, avvolgente ma mai pesante. Gli fa eco, per quanto più semplice, Ginestra '22, mentre tra i rossi abbiamo apprezzato I Calanchi, un Lambrusco succoso e di beva appagante. [...]»

Slow Wine 2024



« Sono oramai trascorsi quarant'anni dalla nascita di Monte delle Vigne, e oggi una giovane squadra conduce con maestria questa prestigiosa cantina sita sulle suggestive colline di Parma. Con Lorenzo Numanti alla direzione tecnica e il prezioso supporto di Paola Navello, oggi questa realtà propone una gamma di vini di grande coerenza rispetto al territorio e di chiara contemporaneità. [...] Con grande maestria Andrea Bonini, responsabile della parte agronomica, ci accompagna nelle curatissime vigne, tutte site in prossimità della cantina, dove alle varietà autoctone come Malvasia, Barbera e Lambrusco Maestri si alternano le bordolesi.»

Guida essenziale ai vini d'Italia 2024 di Daniele Cernilli



« La cantina sta avendo uno sviluppo qualitativo impressionante, non disgiunto da uno quantitativo che la pone fra le prime aziende del comprensorio. In pochi anni gli originari sei ettari di vigneto sono diventati sessanta, grazie al grande supporto imprenditoriale di Paolo Pizzarotti, con la realizzazione ulteriore di una cantina di assoluto valore tecnologico e rispetto ambientale. Ciò che impressiona è la grande interpretazione di un terroir davvero unico, con vini che raccontano la stupenda struttura del sottosuolo prospiciente Ozzano Taro. »

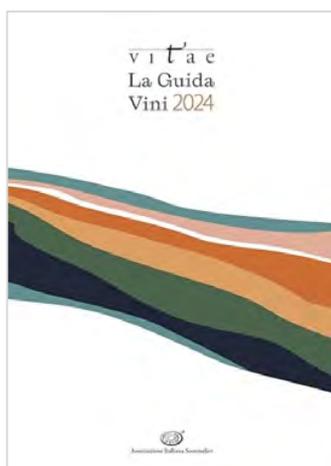
NB. Daniele Cernilli ha presentato la Guida a Monte delle Vigne il 6 febbraio 2024.

I vini di Veronelli 2024



«[...] A caratterizzare il terroir sono i terreni calcareo-argillosi e dal punto di vista enologico la cantina, per la sua struttura architettonica, ha la particolarità di potersi avvalere di un sistema di lavorazione gravitazionale. Il pieno rispetto della natura che circonda la tenuta ha portato nel 2016 a iniziare la conversione al biologico e il progetto è stato portato a compimento nel 2021, quando è stata realizzata la prima vendemmia interamente in biologico e certificata ICEA. L'ecosostenibilità continua anche nella cantina ipogea, interrata proprio per impattare il meno possibile sull'ambiente circostante e dotata di impianto fotovoltaico, sistema solare termico e recupero delle acque piovane per l'irrigazione.»

Vitae – La guida vini 2024



« I vini prodotti sono il modo di raccontare la biodiversità dei Colli di Ozzano Tarò: i vigneti si estendono fra il Parco Fluviale del Tarò e il Parco Naturale dei Boschi di Carrega, rinfrescati dalla brezza che proviene dal Passo della Cisa, dove Barbera e Malvasia di Candia Aromatica sono protagonisti. Quest'anno ci ha favorevolmente colpito Nabucco 2020 da uve Barbera con piccolissima percentuale di Merlot: potente e aggraziato. Anche Ginestra 2021, ottenuto da Malvasia di Candia Aromatica, vinificato in acciaio, fresco ed elegante si pone in evidenza valorizzando il vitigno».

I punteggi 2024

*La cultura
della buona
tavola,
le ricette,
i protagonisti*

Inserto a cura di
Sandro Piovani

	GAMBERO	BIBENDA	MARONI	VITAE	VERONELLI	CERNILLI
MONTE DELLE VIGNE						
NABUCCO 2020	2				89	91
CALLAS 2022	2		94		88	
LAMBRUSCO CALANCHI 2022		4			87	
MALVASIA GINESTRA 2022	2		94	3	87	
LAMBRUSCO RIVALLI BRUT 2022					87	80

Gambero Rosso, Vini d'Italia 2024



Colli di Parma Malvasia Callas 2022*



Colli di Parma Lambrusco I Calanchi '22



Colli di Parma Malvasia Ginestra '22



Colli di Parma Barbera Brusata '22



Colli di Parma Nabucco '20



Lambrusco Spumante Brut Rio Valli '22



Slow Wine 2024

In generale tutti i vini assaggiati hanno altamente soddisfatto le nostre aspettative: sono impeccabili nei profili olfattivi ed espressivi e dinamici al sorso.

Callas 2022

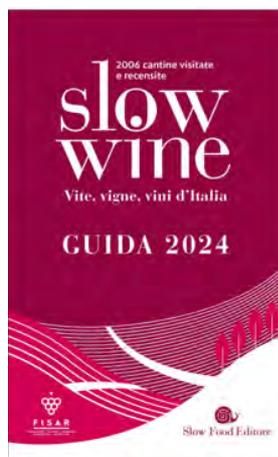
Impeccabile interpretazione della Malvasia di Candia Aromatica: invitante fin da subito grazie a sentori di pesca bianca, cenni esotici e richiami floreali, al sorso è distesa e suadente, e nel finale freschezza e mineralità donano slancio alla beva, strizzando l'occhio all'invecchiamento in bottiglia

Nabucco 2020

Il carattere non manca e lo si percepisce fin da subito grazie a un tripudio di frutti rossi e delicate spezie; al sorso è dinamico e suadente, gradevole nel frutto, con tannino composto e allungo balsamico in chiusura

I Calanchi 2022

Gradevoli profumi di piccoli frutti rossi e cenni di erbe officinali introducono un sorso vibrante e gustoso



Guida essenziale ai vini d'Italia 2024 di Daniele Cernilli



Emilia Rosso Nabucco 2020 94 pt

90% Barbera, 10% Merlot
12 mesi in barrique. Rosso intenso, quasi impenetrabile. L'olfatto è denso di frutta rossa matura, more e mirtilli in confettura, leggero retrogusto di cacao. La bocca è piena e ricca, coinvolgente, di ottima persistenza

Emilia Malvasia Callas 2022 91 pt

100% Malvasia di Candia Aromatica

Lambrusco Spumante Rio Valli 2022 90 pt

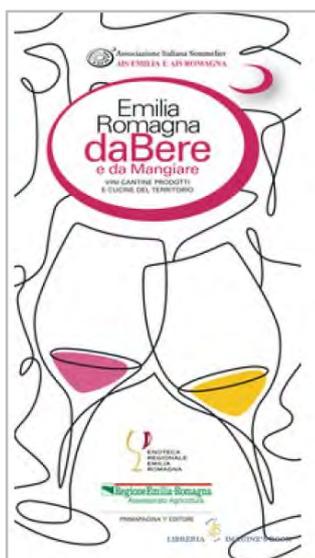
100% Lambrusco Maestri

I vini di Veronelli 2024



Colli di Parma Malvasia Spumante Brut 2019	★★★
Rio Valli Emilia Lambrusco Brut 2022 bio	★
Colli di Parma Malvasia Callas 2022 bio	★★★
Colli di Parma Malvasia Ginestra 2022 bio	★★★
Colli di Parma Sauvignon Quattro Laghi 2021 bio	★★★
Colli di Parma Lambrusco Maestri I Calanchi 2022 bio	★★★
Colli di Parma Barbera Brusata 2020 bio	★★★
Colli di Parma Cabernet Franc Il Chiuso 2020 bio	★★★
Colli di Parma Nabucco 2020 (barbera e merlot)	★★★

Emilia Romagna da bere e da mangiare 2024



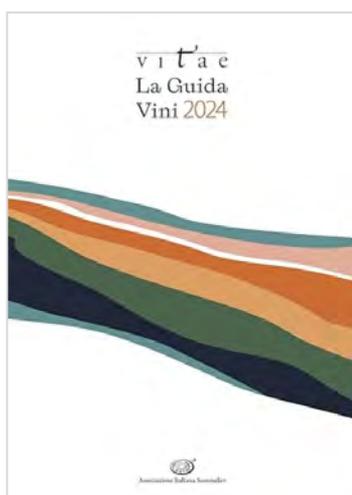
Ginestra 2022

Paglierino intenso che accende il calice di vivida lucentezza. Ha una spirale olfattiva in cui si intrecciano note fruttate di pesca bianca, vegetale di bosso ed erbe aromatiche mediterranee. La vigorosa freschezza stempera e imbriglia la morbidezza in una chiusura mentolata

Nabucco 2020

Rosso rubino impenetrabile con riflessi granato sul bordo estremo. [...] La freschezza di bocca è la dote migliore che propone un lungo assaggio di bella continuità e tannini dalla trama setosa sul finale.

Vitae – La guida vini 2024



NABUCCO 2020

Ornamenti granata su rubino vivace. Il bouquet speziato di vaniglia e cannella, intrecciato a caramello e liquirizia, accompagna frutta in confettura, cioccolato e caramella mou. La freschezza di bocca è la dote migliore in un assaggio di bella continuità, con tannini di trama gentile. Stracotto d'asino

COLLI DI PARMA MALVASIA GINESTRA 2022

Risotto agli asparagi e provola affumicata

COLLI DI PARMA MALVASIA CALLAS 2022

Frittata di ortiche

LAMBRUSCO SPUMANTE BRUT RIO VALLI 2022

Minestra di riso, patate, porri, sedano e speck

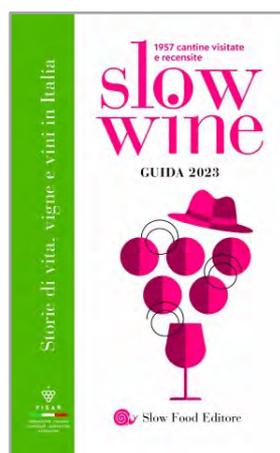
”Dicono di Noi” 2023 Italia

Gambero Rosso, Vini d’Italia 2023



«Questa realtà sta avendo uno sviluppo qualitativo impressionante che la pone tra le prime aziende del comprensorio parmense. Paolo Pizzarotti ha il merito di aver portato questa prestigiosa cantina a livelli molto alti senza tralasciare il rapporto tra efficienza operativa e produttiva e il rispetto ambientale, utilizzando tecnologia a bassissimo impatto energetico. Ciò che ci impressiona è l’interpretazione con i suoi vini di un territorio davvero unico nel suo genere, integrandosi con la natura circostante [...]»

Slow Wine 2023



«[...] Monte delle Vigne è virtuoso alfiere di un territorio in cui la viticoltura ha radici antiche. Nel cuore della Val di Taro, completamente immerso fra boschi e verdi colline, il parco vitato di questa bellissima realtà gode di condizioni particolarmente privilegiate. A un’altitudine che oscilla fra i 250 e i 400 metri Malvasia, Barbera e Lambrusco si alternano a vitigni internazionali come Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, il tutto garantito da una conduzione agronomica attenta e rispettosa. Uno stile moderno accomuna tutti i vini degustati, impeccabili e di immediata espressività»

Guida essenziale ai vini d’Italia 2023 di Daniele Cernilli



Emilia Rosso Nabucco 2018 93 pt

90% Barbera, 10% Merlot.
12 mesi in barrique. Rosso intenso e compatto. Profumo iniziale di marasca poi frutti rossi di rovo, leggero tabacco e cacao. In bocca è di struttura, ampio e sorprendente per freschezza ed eleganza, pur con trama tannica fine ma incisiva.

Emilia Malvasia Callas 2020 92 pt

100% Malvasia di Candia Aromatica.

Colli di Parma Lambrusco I Calanchi 2020 91 pt

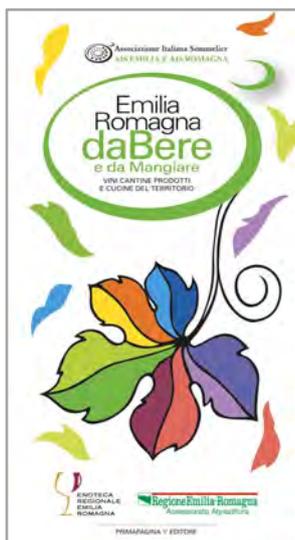
100% Lambrusco Maestri. Bio. Metodo charmat.

I vini di Veronelli 2023



«[...] A caratterizzare il terroir sono i terreni calcareo-argillosi e dal punto di vista enologico la cantina, per la sua struttura architettonica, ha la particolarità di potersi avvalere di un sistema di lavorazione gravitazionale. Il pieno rispetto della natura che circonda la tenuta ha portato nel 2016 a iniziare la conversione al biologico e il progetto è stato portato a compimento nel 2021, quando è stata realizzata la prima vendemmia interamente in biologico e certificata ICEA. L'ecosostenibilità continua anche nella cantina ipogea, interrata proprio per impattare il meno possibile sull'ambiente circostante e dotata di impianto fotovoltaico, sistema solare termico e recupero delle acque piovane per l'irrigazione»

Emilia Romagna da bere e da mangiare 2022/2023



- **'Ginestra' Colli di Parma DOC Malvasia bianco 2021**



Riflessi verdolini in un giallo paglierino luminoso. Ampio lo spettro olfattivo. Erbe aromatiche, salvia, timo, santoreggia, bergamotto e menta, che incorniciano note agrumate e floreali di rosa canina. Ingresso pieno, avvolgente e dinamico con grande equilibrio, freschezza dai ritorni aromatici e soffi balsamici.

- **'Nabucco' Colli di Parma DOC Rosso**



Rubino luminoso e denso. Impatto olfattivo stratificato: apre su confettura di ciliegia poi cannella, ribes nero, polvere di cacao, china, rabarbaro, eucalipto. Sorso pieno e imperativo. Trama tannica matura. Progressione fresca a trasportare il frutto, raffinato, lungo epilogo fresco su ciliegia matura, polvere di cacao, china e salsedine.

Vitae – La guida vini 2023



« Sulla strada che da Parma porta al passo della Cisa, in località Ozzano Taro, rinfrescata dalla brezza che proviene dal Monte Prinzerza, troviamo Monte delle Vigne. [...]

Malvasia Callas 2021, che fermenta e matura in anfora, a contatto con le bucce per 6 mesi, è una delle novità aziendali. Per potenziare la produzione è stato messo a dimora un nuovo impianto di Lambrusco Maestri. A partire dalla vendemmia 2021 l'intera produzione è biologica».

I punteggi 2023

Gambero Rosso, Vini d'Italia 2023



Callas Malvasia 2021* 

Colli di Parma Malvasia Ginestra '21 

Colli di Parma Nabucco '19 

Colli di Parma Sauvignon Quattro Laghi '21 

Colli di Parma Barbera Brusata '20 

Colli di Parma Cabernet Franc Il chiuso '20 

Colli di Parma Lambrusco I Calanchi '21 

*NB. Callas premiata con i 3 bicchieri negli anni 2015, 2017, 2020 e 2021.

Bibenda 2023



	Colli di Parma Il Chiuso <i>Monte Delle Vigne</i>  2020 € 15.00  EMILIA ROMAGNA
	Colli di Parma Lambrusco I Calanchi <i>Monte Delle Vigne</i>  2021 € 11.00  EMILIA ROMAGNA
	Colli di Parma Malvasia Ginestra <i>Monte Delle Vigne</i>  2021 € 11.00  EMILIA ROMAGNA
	Colli di Parma Nabucco <i>Monte Delle Vigne</i>  2019 € 20.00  EMILIA ROMAGNA
	Colli di Parma Quattro Laghi <i>Monte Delle Vigne</i>  2021 € 11.00  EMILIA ROMAGNA
	Callas <i>Monte Delle Vigne</i>  2021 € 18.00  EMILIA ROMAGNA
	Colli di Parma Barbera Brusata <i>Monte Delle Vigne</i>  2020 € 11.00  EMILIA ROMAGNA

I vini di Veronelli 2023



Colli di Parma Malvasia Spumante Brut 2019



Callas Colli di Parma Malvasia 2021 bio



Colli di Parma Malvasia Ginestra 2021 bio



Colli di Parma Sauvignon Quattro Laghi bio



Colli di Parma Lambrusco Maestri I Calanchi



Colli di Parma Barbera Brusata 2020
(barbera e bonarda)



Colli di Parma Cabernet Franc Il Chiuso 2020 bio



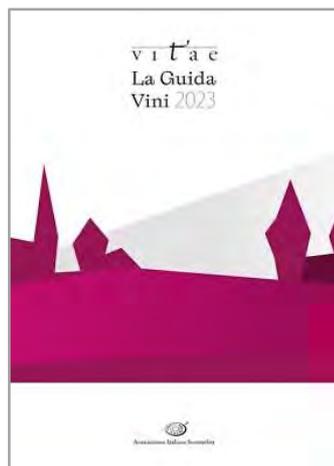
Colli di Parma Nabucco 2019
(barbera e merlot)



Colli di Parma Rosso 2018
(barbera e bonarda)



Vitae – La guida vini 2023



COLLI DI PARMA CABERNET FRANC IL CHIUSO 2020



Rubino compatto con guizzi ancora violacei. Coinvolgenti gli effluvi di ciliegia moretta, ribes, peperone, noce, note fumé e di grafite. Materico, ma di bocca sempre elegante, succosa, dalla viva e longilinea acidità con tannino gentile. Esteso nei rimandi fruttati e rinfrescanti rivoli balsamici. Agnello al forno con rosmarino.

NABUCCO 2019



Carminio fitto e luminoso. Racconto odoroso stratificato, confettura di ciliegia poi cannella, ribes nero, polvere di cacao, eucalipto. Sorso pieno e imperativo. Trama tannica matura. Progressione fresca a trasportare lontano il frutto, con polvere di cacao, china e salsedine. Guancia di vitello in umido.

COLLI DI PARMA MALVASIA GINESTRA 2021



Riso venere con verdure e crostacei

MALVASIA CALLAS 2021



Prosciutto di Parma 36 mesi

COLLI DI PARMA BARBERA BRUSATA 2020



Quaglia alla cacciatora

COLLI DI PARMA SAUVIGNON QUATTRO LAGHI 2021



Tagliere di salumi

Ian D'Agata's Great Italian Wines of 2022

Masi 2016 Amarone della Valpolicella Classico Costasera Riserva 93

Michele Chiarlo 2018 Barolo Cerequio 93

Monte delle Vigne 2021 Malvasia Callas Colli di Parma 93

Montevetrano 2020 Montevetrano Colli di Salerno 93

Nals Margreid 2020 Moscato Giallo Sun Alto Adige 93

Nicola Balter 2015 Trento Pas Dosé Balter Riserva 93



Ian D'Agata

”Dicono di Noi” 2022 Italia

Gambero Rosso, Vini d’Italia 2022

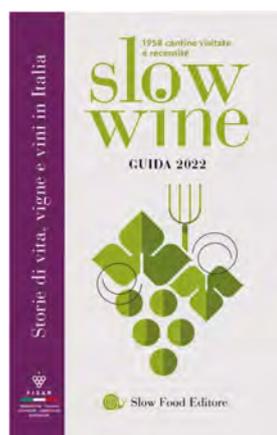


«Monte delle Vigne è una bella cantina del Parmense, nata nei primi anni Ottanta con appena sei ettari di vigna. [...] Oggi è una solida realtà che propone vini ben fatti, frutto di vitigni tradizionali, coltivati unicamente in regime di agricoltura biologica. [...]

Un bianco e un rosso si mettono in bell’evidenza durante i nostri assaggi e raggiungono le nostre finali. Tra questi il Callas ’20 è senza dubbio il più autentico e sincero: segnato da note di frutto bianco ed erbe aromatiche, ha palato secco e di ottima persistenza. Tre bicchieri.

Succosa e leggiadra la Barbera dei Colli di Parma ’19 con i suoi sentori di lampone; la bocca ha ritmo grazie a un tannino delicato e a un’acidità che regala solo freschezza»

Slow Wine 2022



«Con le verdi colline della suggestiva Val di Taro a fare da sfondo, questa meravigliosa realtà è realizzata in perfetto equilibrio tra funzionalità ed estetica. Qui nulla è lasciato al caso, dal totale rispetto dell’ambiente, tangibile nel comparto produttivo dotato di virtuosi accorgimenti tecnologici, all’approccio agronomico, che si fonde sulla certificazione biologica dell’intero parco vitato. Le vigne affondano le proprie radici tra parchi naturali, boschi e il passaggio del fiume Taro. In quest’area incontaminata, a un’altitudine che varia fra i 250 e i 400 metri, le varietà presenti sono le autoctone malvasia di Candia aromatica, Lambrusco Maestri e Barbera, ma non mancano vitigni internazionali come Sauvignon, Cabernet e Merlot»

Guida essenziale ai vini d’Italia 2022 di Daniele Cernilli



«La cantina sta avendo uno sviluppo qualitativo impressionante, non disgiunto da uno quantitativo che la pone fra le prime aziende del comprensorio. [...] Ciò che impressiona è la grande interpretazione di un terroir davvero unico, con vini che raccontano la stupenda struttura del sottosuolo prospiciente Ozzano Taro»

I vini di Veronelli 2022



«Nelle cronache medievali di Fra Salimbene, le armoniose colline alla destra del fiume Taro, antico percorso seguito dai pellegrini, sono dette «*Li monti delle vigne*». I vigneti si estendono tra il Parco Fluviale del Taro e il Parco Naturale dei Boschi di Carrega, nelle vicinanze della Riserva Naturale di Monte Prinzerà, un patrimonio naturalistico che l'azienda si premura di tutelare in toto»

Espresso 2022



«[...] Qui, a Ovest guardano la Barbera e il Lambrusco, sui piani il Merlot e, a Est, le uve a bacca bianca (Malvasia, Sauvignon e Chardonnay). Nel Chiuso del Lago, poi, in un piccolo appezzamento esposto a Nord Ovest alberga anche il Cabernet Franc»

Vitae – La guida vini 2022



«[...] La cantina mantiene il focus produttivo sulle uve barbera e malvasia, e presenta due nuovi vini fermi basati su questi vitigni. La Barbera Colli di Parma, dotata di un'etichetta di nuovo stile, si distingue per una bella morbidezza, venata da una sottile acidità agrumata»

I punteggi 2022



MONTE DELLE VIGNE

	GAMBERO	BIBENDA	MARONI	VITAE	VERONELLI	CERNILLI
2020 Lambrusco Calanchi		4	93	3	88	90
2020 Callas	3B				87	92
2019 Barbera	2B			3	86	91

Gambero Rosso, Vini d'Italia 2022



Callas Malvasia '20* 

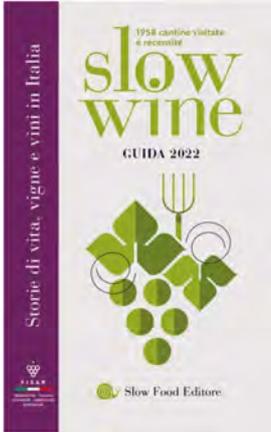
Colli di Parma Barbera '19 

Colli di Parma Lambrusco I Calanchi '20 

Colli di Parma Malvasia '20 

*NB. Callas premiata con i 3 bicchieri negli anni 2015, 2017 e 2020

Slow Wine 2022



Callas 2020:

Sempre all'altezza delle aspettative questa importante interpretazione del bianco autoctono per antonomasia: incisiva fin da subito con il suo fine profilo varietale, al quale si aggiungono delicati sentori floreali e agrumati, al sorso è fresca e sapida, dimostrando la giovane età di un vino che necessita di riposare in bottiglia.

Lambrusco I Calanchi 2020:

Espressivo fin da subito, con gradevoli sentori di more, mirtillo ed erbe officinali, al sorso è ricco nel frutto e ha un'esuberante bollicina cremosa, che dona dinamismo e beva.

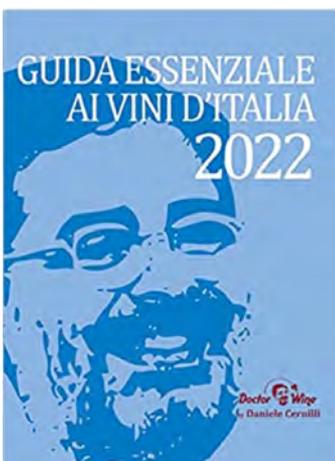
Colli di Parma Barbera 2019:

Nitidi profumi di frutta fresca si fondono con tenui note speziate; al sorso è fruttata e dinamica, dispone di buona materia e di una delicata trama tannica nel finale.

Colli di Parma Malvasia 2020:

Agrumato, fresco, delicato.

Guida essenziale ai vini d'Italia 2022



Callas 2020 92 pt

Da malvasia di Candia, 6 mesi in acciaio con batonnage. Paglierino deciso, con note dorate chiare. Al naso fiori di glicine, salvia, erbe aromatiche con sottofondo agrumato. Al palato ha ottima struttura, è molto fresco e ha buona sapidità.

Colli di Parma Barbera 2019 91 pt

Da uve barbera con saldo di bonarda. Acciaio per 1 anno. Rosso intenso tendente al viola. Il naso risente della gioventù con note leggermente vinose all'apertura, poi si distende su susina rossa, marasca, ciliegia. Bocca di ottima struttura, buona freschezza e una trama tannica fine, che rende la beva assai piacevole.

Colli di Parma Lambrusco I Calanchi 2020 90 pt

Da uve lambrusco Maestri. Bio. Rosso vivo con spuma briosa, riflessi violacei. Naso ricco di frutta, viola macerata, sfalcio d'erba. Bocca vigorosa, piena, di struttura importante.

I vini di Veronelli 2022



Colli di Parma Malvasia Spumante Brut 2019



Callas Emilia Malvasia 2020



Colli di Parma Malvasia 2020



Colli di Parma Lambrusco I Calanchi bio 2020



Colli di Parma Barbera 2019



Colli di Parma Rosso 2018
(barbera e bonarda)



Nabucco Rosso dell'Emilia 2018
(barbera e merlot)



Vitae – La guida vini 2022



Colli di Parma Barbera 2019



Rubino di media trasparenza con riflessi violacei. Sfoggia un olfatto intenso dai tratti di susina in confettura, rosa e viola, fino a speziature di pepe nero. Morbido e vellutato, con un importante struttura affiancata da vibrante freschezza agrumata. Chiusura prolungata e appagante.

Abbinamento: arrosto di capriolo al ginepro.

Colli di Parma Lambrusco I Calanchi 2020



Abbinamento: carni rosse o selvaggina.

Malvasia Callas 2020



Abbinamento: piatti di verdure.