

Bio

MONTE DELLE VIGNE ROSSO D.O.C. 2023



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: Barbera 75% Bonarda 25%

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: 20 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: 30 giorni con macerazione sulle bucce

Maturazione in acciaio: 1 anno

Gradazione alcolica: 14 % Vol.



monte
delle vigne

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: Colore rosso rubino con riflessi violacei.



Gustative: Al palato è un vino di grande struttura, avvolgente ed equilibrato, fruttato, con tannini morbidi e setosi.



Olfattive: Naso ampio e intenso, su note di frutta rossa, liquirizia e sottobosco.



Temperatura di servizio: 14° C.



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

Bio

MONTE DELLE VIGNE ROSSO D.O.C. 2023



monte
delle vigne



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: Barbera 75% , Bonarda 25%
Exposure: South West
Altitude: 230/300 mts
Soil type: Calcareous clay soils
Plants density: 6000 plants/Ha
Training system: Guyot
Yield per hectare: 90 ql.
Harvest time: September/October
Average age of vines: 20 years



ENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Classification: Colli di Parma D.O.C.
Harvesting: Hand-picked with selection of grapes
Fermentation temperature: < 32° C
Fermentation period: 30 days maceration on the skins
Aging: 1 year
Alcohol content: 14 % Vol.



ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: Deep ruby red with violet reflections.



Palate: Great structure, enveloping and well-balanced, fruity, with soft and silky tannins.



Nose: Wide and intense with notes of red fruit, licorice, and undergrowth.



Serving temperature: 14° C



Food pairing: It pairs well with stuffed pastas, boiled meats, roasts and Parmigiano Reggiano.