

Bio

# BRUSATA D.O.C.

## 2023



### CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

**Varietà:** Barbera 100%  
**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:** 12 anni



### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

**Tipologia:** Colli di Parma D.O.C.  
**Vendemmia:** Raccolta manuale con selezione dei grappoli  
**Temperatura di fermentazione:** <30° C  
**Durata della fermentazione:** 30 giorni con macerazione sulle bucce  
**Affinamento:** 1 anno in vasche di acciaio  
**Gradazione alcolica:** 14,00% Vol.



mOnte  
delle vigne



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



**Visive:** Colore rosso rubino con riflessi violacei



**Gustative:** al palato è un vino di ottima struttura, avvolgente ed equilibrato, fruttato con una bella freschezza



**Olfattive:** naso ampio e intenso, su note di frutta rossa dove emerge in modo inconfondibile il varietale



**Temperatura di servizio:** 14-16°C.



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



Il barbera è il nostro vitigno di riferimento per la sua tipicità territoriale che con le sue espressioni più giovani riesce a valorizzare la sua generosità, complessità e freschezza.

Bio

# BRUSATA D.O.C.

## 2023



### AGRONOMIC CHARACTERISTICS

**Grape variety:** Barbera 100%

**Exposure:** South West

**Altitude:** 230/300 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:** 12 years



### OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

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

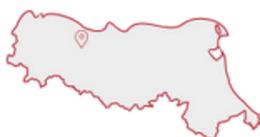
**Harvesting:** Hand-picked with selection of grapes

**Fermentation temperature:** <30° C

**Fermentation period:** 30 days of maceration with the skins

**Aging:** 1 year in stainless steel tanks

**Alcohol content:** 14,00% Vol.



mOnTe  
delle vigne

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



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



**Palate:** Great structure, enveloping, balanced and fruity wine, with great freshness.



**Nose:** Wide and intense with notes of red fruits where the variety unmistakably emerges.



**Serving temperature:** 14-16°C.



**Food pairing:** Stuffed pasta dishes, boiled meats, roasts and Parmesan cheese.



Barbera is our grape variety of reference for its local typicality that valorises its generosity, complexity and freshness through its fresh expressions.