

Bio

I CALANCHI 2023



mOnTe
delle vigne



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: 100 % Lambrusco Maestri

Esposizione: Sud Ovest

Altimetria: 230 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

Denominazione: Colli di Parma D.O.C.

Tipologia: Rosso Frizzante

Vendemmia: Raccolta manuale con
selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: < 25° C

Durata della fermentazione: 20 giorni
circa in parte sulle bucce

Presa di spuma: Metodo Charmat

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: Rosso rubino
carico con riflessi
violacei.



Gustative: Al palato
di ottima struttura,
equilibrata, con lungo
finale con note minerali.



Olfattive: Profumo
intenso e vinoso cui si
uniscono sentori di frutta
rossa, amarena, ciliegia e
frutti di bosco.



**Temperatura di
servizio:** 10° C.



Abbinamento: Si abbina a carni ricche, in particolare a insaccati di maiale sia stagionati che cotti, quali cotechino, zampone, salama da sugo.

Bio

I CALANCHI 2023



mOnTe
delle vigne



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: 100% Lambrusco Maestri

Exposure: South West

Altitude: 230 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: 20 years



ENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Classification: Colli di Parma D.O.C.

Typology: sparkling red

Harvesting: Hand-picked with selection of grapes

Fermentation temperature: < 25° C

Fermentation period: 20 days of maturation with the skins

Second fermentation: Charmat method

Alcohol content: 12,5% Vol.



ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: Deep ruby red with violet reflections.



Palate: Great and well-balanced structure, a long ending with mineral marks.



Nose: Intense and vinous fragrance, with hints of red fruits, black cherry, cherry and wild berries marks.



Serving temperature: 10°C



Food pairing: Meat, especially pork cured meat (baked or seasoned) such as cotechino, zampone and salama da sugo.