

Bio

I SALICI 2023



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: 100 % Lambrusco Maestri

Esposizione: Sud Ovest

Altimetria: 200 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: I.G.T.

Bottiglie prodotte: 2.000

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: Rifermentazione naturale in bottiglia

Gradazione alcolica: 12 % Vol.



mOnTe
delle vigne



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: 12° C.



Abbinamento: Si abbina a carni ricche, cioccolato fondente 85%, 90%, 100%.

Bio

I SALICI 2023



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: 100 % Lambrusco Maestri

Exposure: South West

Altitude: 200 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: I.G.T.

Bottles produced: 2.000

Harvesting: Hand-picked with selection of grapes

Fermentation temperature: < 25° C

Fermentation period: About 20 days including a partial period of fermentation on the skins

Second fermentation: Natural fermentation in the bottle

Alcohol content: 12 % Vol.



mOnTe
delle vigne



ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: Deep ruby red with violet reflections.



Palate: Excellent structure, well-balanced and has a long finish with mineral notes.



Nose: Intense and vinous with hints of red fruit, Amarena cherry, cherry and wild berries.



Serving temperature:
12° C



Food pairing: Rich meats, dark chocolate (85%, 90%, 100%).