

# NABUCCO

## Bio

## 2021



mOnTe  
delle vigne



### CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

**Varietà:** 90% Barbera 10% Merlot

**Esposizione:** 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:** 60 q.li

**Epoca di vendemmia:** Settembre/Ottobre

**Età del vigneto:** 30 anni



### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

**Denominazione:** I.G.T. Emilia

**Tipologia:** rosso fermo

**Vendemmia:** Raccolta manuale con selezione dei grappoli

**Temperatura di fermentazione:** < 32° C

**Durata della fermentazione:** 40 giorni con macerazione sulle bucce

**Maturazione:** 12 mesi in barriques di rovere francese di Allier e legni grandi

**Gradazione alcolica:** 14,5 % Vol.



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



**Visive:** Colore rosso rubino carico 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:** 16-18° C.



**Abbinamento:** Perfetto con carni rosse, arrosti e Parmigiano Reggiano.

# NABUCCO

## 2021

### Bio



mOnTe  
delle vigne



#### AGRONOMIC CHARACTERISTICS

**Grape variety:** 90% Barbera 10% Merlot

**Exposure:** West

**Altitude:** 230/300 mts

**Soil type:** Calcareous clay soils

**Plants density:** 6000 vines/Hectare

**Training system:** Guyot

**Yield per hectare:** 60 ql.

**Harvest time:** September/October

**Average age of vines:** 30 years



#### OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Classification:** I.G.T. Emilia

**Typology:** still red

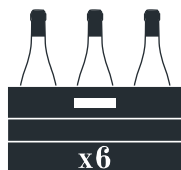
**Harvesting:** Hand-picked with selection of grapes

**Fermentation temperature:** < 32° C

**Fermentation period:** 40 days of maceration with the skins

**Aging:** 12 months in French Allier oak barrels and part in large casks

**Alcohol content:** 14.5 % Vol.



#### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



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



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



**Nose:** Wide and intense, with red fruits notes, liquorice and undergrowth.



**Serving temperature:** 16-18° C



**Food pairing:** Red meats, roasts and Parmesan cheese.