

Bio

POGGIO ALTO BRUT 2023



mOnTe
delle vigne



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: 70% Chardonnay, 30% Chardonnay Mousquè

Esposizione: Est, Nord/Ovest

Altimetria: 200 mt

Tipologia del suolo: Terreni calcareo argillosi

Densità degli impianti: 6000 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Resa per ettaro: 80 q.li

Epoca di vendemmia: metà agosto

Età del vigneto: 12 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Denominazione: Colli di Parma DOC

Tipologia: Spumante Brut

Vendemmia: Raccolta manuale
con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: 18°C

A namento: 6 mesi Sur Lies con bâtonnage
in serbatoi di acciaio inox

Presa di spuma: Metodo Charmat lungo

Gradazione alcolica: 12% Vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: Colore giallo
paglierino tenue con
riflessi dorati.



Gustative: Sensazione
asciutta ed elegante,
di grande equilibrio
e morbidezza, con
aromi fruttati di buona
persistenza.



Olfattive: Sentori di fiori
primaverili e mela Golden,
intensi e fragranti.



**Temperatura di
servizio:** 6-8° C.



Abbinamento: Vino da aperitivo e da tutto pasto, caratterizzato da una bella freschezza. Ottimo con piatti di pesce ma anche con scaglie di parmigiano stagionato

Bio

POGGIO ALTO BRUT 2023



mOnTe
delle vigne



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: 70% Chardonnay, 30% Chardonnay Mousquè

Exposure: Est, Nord/Ovest

Altitude: 200 mts

Soil type: Calcareous clay soils

Plants density: 6000 plants/Ha

Training system: Guyot

Yield of hectare: 80 ql.

Harvest time: Mid-August

Average age of vines: 12 years



OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Classification: Colli di Parma DOC

Type: Sparkling Brut

Harvesting: Hand-picked with selection of grapes

Fermentation temperature: 18° C

Aging: 3 months sur lie with bâtonnage in stainless steel tank

Second Fermentation: Long Charmat method

Alcohol content: 12% Vol.



ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: Pale straw yellow with greenish reflections.



Palate: Dry and elegant, great balance and softness with persistent fruity aroma.



Nose: Intense and fragrant with hints of spring flowers and Golden Delicious apple.



Serving temperature: 6-8° C



Food pairing: It is an aperitif wine but also excellent throughout a meal. Excellent with fish dishes and also with flakes of aged Parmigiano.