



Bio

POGGIO ALTO BRUT 2024



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.



mOnTe
delleVigne

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: Scenti 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



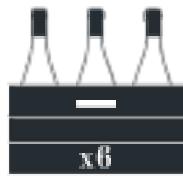
Bio

POGGIO ALTO BRUT 2024

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



mOnTe dellevigne

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.



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.



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.