

Bio

# POGGIO ALTO BRUT 2024



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 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

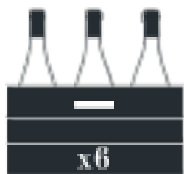
**Yield of hectare:** 80 ql.

**Harvest time:** Mid-August

**Average age of vines:** 12 years



mOnTe  
delle Vigne



## OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Classi cation:** 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.