



## I CALANCHI 2017

---

### CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà:	100 % Lambrusco Maestri
Esposizione:	Sud Ovest
Altimetria:	200 mt
Tipologia del suolo:	Terreni argillosi e calcarei.
Densità degli impianti:	6000 piante/Ha
Sistema di allevamento:	Guyot semplice
Resa per ettaro:	90 q.li
Epoca di vendemmia:	Settembre/Ottobre
Età media del vigneto:	20 anni

---

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia:	DOC Colli di Parma
Bottiglie prodotte:	13.000
Vendemmia: dei grappoli	Raccolta manuale con selezione
Temperatura di fermentazione:	< 25° C
Durata della fermentazione: sulle bucce	20 giorni circa con macerazione
Presa di spuma:	Metodo Charmat
Gradazione alcolica:	12 % Vol.

---

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive	Rosso rubino carico con riflessi violacei.
Olfattive:	Profumo intenso e vinoso cui si uniscono sentori di frutta rossa, amarena, ciliegia e frutti di bosco.
Gustative:	Al palato di ottima struttura, equilibrata, con lungo finale con note minerali.
Temperatura di servizio:	12° C.
Abbinamento:	Si abbina a carni ricche, in particolare a insaccati di maiale sia stagionati che cotti, quali cotechino, zampone, salama da sugo.