

mOnte delle vigne



I SALICI

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:	Igt
Bottiglie prodotte:	2.000
Vendemmia:	Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Temperatura di fermentazione:	< 25° C
Durata della fermentazione:	20 giorni circa con macerazione sulle bucce
Presenza di spuma:	Rifermentazione naturale in bottiglia
Gradazione alcolica:	11,5 % 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, cioccolato fondente 85%, 90%, 100%.