

# Monte delle vigne



## MONTE DELLE VIGNE ROSSO D.O.C. 2017

---

### CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà:	Barbera 70% Bonarda 30%
Esposizione:	Sud/Ovest
Altimetria:	230 mt
Tipologia del suolo:	Terreni calcareo argillosi
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:	5/30 anni

---

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia:	Colli di Parma D.O.C.
Bottiglie prodotte:	20.000
Vendemmia:	Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Durata della fermentazione:	30 giorni con macerazione sulle bucce
Temperatura di fermentazione:	<32° C
Gradazione alcolica:	14 % Vol

---

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive:	Colore rosso rubino con riflessi violacei.
Olfattive:	Naso ampio e intenso, su note di frutta rossa, liquirizia e sottobosco.
Gustative:	Al palato è un vino di grande struttura, avvolgente ed equilibrato, fruttato, con tannini morbidi e setosi.
Temperatura di servizio:	14-16° C.
Abbinamento:	Si abbina a primi piatti di pasta ripiena, bolliti, arrostiti e Parmigiano Reggiano.