



mOnte
dellevigne

NABUCCO 2012

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

| | |
|-------------------------|----------------------------|
| Varietà: | Barbera 70% Merlot 30% |
| Esposizione: | Piani/Ovest |
| Altimetria: | 230/300 mt |
| Tipologia del suolo: | Terreni calcareo argillosi |
| Densità degli impianti: | 6000 piante/Ha |
| Sistema di allevamento: | Guyot semplice |
| Resa per ettaro: | 60 q.li |
| Epoca di vendemmia: | Settembre/ Ottobre |
| Età media del vigneto: | 9/30 anni |

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

| | |
|-------------------------------|---|
| Tipologia: | I.G.T. Emilia |
| Bottiglie prodotte: | 40.000 |
| Vendemmia: | Raccolta manuale con selezione dei grappoli |
| Durata della fermentazione: | 40 giorni con macerazione sulle bucce |
| Temperatura di fermentazione: | <32° C |
| Affinamento: | 12 mesi in barriques di rovere francese di Allier |
| Affinamento in bottiglia: | 1 anno |
| Gradazione alcolica: | 14,5 % Vol |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|--------------------------|---|
| Visive: | Colore rosso rubino carico 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: | 16-18° C. |
| Abbinamento: | Perfetto con carni rosse, arrostiti e Parmigiano Reggiano. |