



OINOE VINI

ROSSO PARMA
Colli di Parma Rosso
DOC



Annata	2021
Denominazione	Colli di Parma Rosso DOC
Tipologia	Rosso fermo
Uve	Barbera 75%, Bonarda 25%
Suolo	Terra e sabbia rosse minerali, profonde e con scheletro ghiaioso. Substrato di marne argillose e fossilifere grigio-scuri.
Densità/Quintali per ettaro	1800 ceppi / 50 Qli.
Vigneto/Età	Vigna del Tenore-Guardasone / 56 anni
Vendemmia	Prima decade di ottobre
Vinificazione	Raccolta: manuale con selezione dei grappoli Macerazione: 30 giorni con follatura e rimontaggio Fermentazione malolattica: sì Elevazione: 12 mesi - 80% acciaio, 20% tonneau Affinamento: 12 mesi in bottiglia
Note degustative	Colore: Rosso rubino intenso Olfatto: Intenso e fruttato, con frutta rossa, aromi floreali e note speziate sul finale. Gusto: Gusto armonico e pieno, con una buona freschezza che mitiga la discreta alcolicità. Tannino morbido ed equilibrato.
Dati analitici	Alcool 16% Vol, Acidità totale 6,94 g/l, pH 3.51, Zuccheri residui 0,64 g/L
Anidride Solforosa	84 mg/l
Temperatura di servizio	16-18 °C