

ROSSO PARMA

Colli di Parma Rosso DOC

2023



Uve

Barbera 75%, Bonarda 25%

Suolo

Terra e sabbia rosse minerali, profonde e con scheletro ghiaioso. Substrato di marne argillose e fossilifere grigio-scure.

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: Armonico e pieno, con una buona freschezza che mitiga la discreta alcolicità.

Tannino morbido ed equilibrato.

Dati analitici

Alcool 16% Vol - Anidride Solforosa 84 mg/l

Temperatura di servizio

16-18 °C

OINOE