

# ROSSO PARMA

Colli di Parma Rosso DOC

2021

MAGNUM



## 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