

BREZZA DI MONTE BARBERA

Barbera Bio Colli di Parma DOC

2022



Uve

Barbera 100%

Suolo

Suoli molto profondi argillosi, calcarei.

Densità/Quintali per ettaro

5670 ceppi / 70 Q.li

Vigneto/Età

Ozzano / 19 anni

Vendemmia

Seconda decade di Settembre

Vinificazione

Raccolta: Manuale con selezione dei grappoli

Macerazione: 30 giorni sulle bucce con follatura

Fermentazione malolattica: Sì

Elevazione: Botte grande, tonneau e barrique

Affinamento: In bottiglia

Note degustative

Colore: Rosso rubino intenso

Olfatto: Elegante e armonico, con note fruttate e delicatamente speziate sul finale.

Gusto: Equilibrato e piacevole, con una buona freschezza e mineralità sul finale.

Tannini delicati e ben dosati.

Dati analitici

Alcool 15% Vol, Anidride solforosa 89 mg/l

Temperatura di servizio

14-16 °C

OINOE