



OINOE VINI

*Brezza di Monte*

Barbera Colli di Parma DOC



<b>Annata</b>	2021
<b>Denominazione</b>	Barbera Colli di Parma DOC Biologico
<b>Tipologia</b>	Rosso fermo
<b>Uve</b>	Barbera 100%
<b>Suolo</b>	Suoli argillosi profondi e calcarei.
<b>Densità/Quintali per ettaro</b>	5670 ceppi / 70 Q.li
<b>Vigneto/Età</b>	Ozzano / 20 anni
<b>Vendemmia</b>	Ultima decade di Settembre
<b>Vinificazione</b>	Raccolta: manuale con selezione dei grappoli Macerazione: 30 giorni sulle bucce con follatura Fermentazione malolattica: si Elevazione: Botte grande, tonneau e barrique Affinamento: Bottiglia
<b>Note degustative</b>	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.
<b>Dati analitici</b>	Alcool 15% Vol, Acidità totale 6,26 g/l, Zuccheri residui 0,62 g/L
<b>Anidride Solforosa</b>	83 mg/l
<b>Temperatura di servizio</b>	14-16 °C