

BREZZA DI MONTE SOLATIO

Solatio Bio Colli di Parma DOC

2022



Uve

Merlot 60% Barbera 40%

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: Parte botte grande, parte tonneau e parte barrique

Affinamento: In bottiglia

Note degustative

Colore: Rosso rubino intenso

Olfatto: Equilibrato ed elegante; note di frutta rossa e delicati sentori speziati sul finale.

Gusto: Armonico e bilanciato, piacevolmente fresco e ben strutturato.

Tannini morbidi e delicati.

Dati analitici

Alcool 15% Vol, Anidride solforosa 91 mg/l,

Temperatura di servizio

14-16 °C

OINOE