

# Consorzio di tutela vini Colli di Parma

scheda tecnica vini delle aziende associate



## *Denominazione*

DOVIZIO

Rosso Frizzante

EMILIA - Indicazione Geografica Tipica ROSSO

## *Zona di produzione*

Colline di Salsomaggiore (Parma)

## *Terreno*

Argilloso-calcareo

## *Altitudine media*

380 metri slm

## *Vitigni*

Barbera 100%

## *Produzione media per ettaro*

70 quintali

## *Vinificazione e affinamento*

Prodotto con uve selezionate provenienti da vigneti aziendali ben esposti che ne permettono una completa maturazione. Vinificato in rosso viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia dopo naturale fermentazione.

## *Diradamento*

Selezione dei grappoli migliori 60gg prima della vendemmia.

## *Vendemmia*

Manuale con particolare selezione dei grappoli.

## *Caratteristiche organolettiche*

Vino particolare ed unico, di colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo caratteristico vinoso con sentori di frutta rossa. Di gusto morbido, fine e di corpo.

## *Abbinamenti*

Primi piatti, secondi di carni sia bianche che rosse, salumi.

## *Temperatura di servizio*

16°C