

Consorzio di tutela vini Colli di Parma

scheda tecnica vini delle aziende associate



Denominazione

IL POGGIO

Rosso Fermo

EMILIA - Indicazione Geografica Tipica - ROSSO

Zona di produzione

Colline di Salsomaggiore (Parma)

Terreno

Argilloso-calcareo

Altitudine media

380 metri slm

Vitigni

Barbera 40%, Bonarda 30%, Cabernet 30%

Produzione media per ettaro

60 quintali

Vinificazione e affinamento

Maturazione in barriques di rovere francese seguita da un lungo affinamento in bottiglia. Vino particolarmente longevo che esprime la sua potenzialità con il passare degli anni

Diradamento

Selezione dei grappoli migliori 60gg prima della vendemmia.

Vendemmia

Manuale con particolare selezione dei grappoli.

Caratteristiche organolettiche

Vino di grande struttura ed eleganza. Colore rosso rubino intenso, profumo caratteristico con sentori di frutta rossa e note speziate. Sapore morbido ed equilibrato, caldo, di corpo ed armonico.

Abbinamenti

Questo grande rosso parmense trova una perfetta armonia con primi piatti importanti, carni, arrostiti, grigliate, selvaggina e formaggi di struttura. Scaraffato prima del consumo, ne esalta le caratteristiche.

Temperatura di servizio

18°C