

Consorzio di tutela vini Colli di Parma

scheda tecnica vini delle aziende associate



Denominazione

IL SALSESE

Rosso Frizzante

EMILIA - Indicazione Geografica Tipica - ROSSO - Vino Frizzante

Zona di produzione

Colline di Salsomaggiore (Parma)

Terreno

Argilloso-calcareo

Altitudine media

380 metri slm

Vitigni

Barbera 70%, Bonarda 15%, Merlot 15%

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 secondo la più classica tradizione parmense, viene messo in bottiglia 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

Limpido, di colore rosso rubino, con profumo, leggermente vinoso caratteristico in cui spiccano sentori di frutta rossa. Sapore morbido, sapido e abbastanza caldo, giustamente tannico ed armonico.

Abbinamenti

Questo rosso parmense è indispensabile compagno di antipasti di salumi, primi piatti importanti, carni in umido, arrostiti di carni bianche e rosse.

Temperatura di servizio

16°C