

Monte delle Vigne srl

mOnTe
delle vigne

MONTE DELLE VIGNE srl
Via Monticello, 22 - Ozzano Taro
Collecchio (Parma)

Nel 1983 su questi terreni collinari Andrea Ferrari comincia la sua straordinaria rincorsa di un sogno, consapevole di trovarsi in una zona storicamente, sin dal medioevo, ad alta vocazione vinicola.

L'idea alla base del progetto non è semplicemente quella di produrre del buon vino, continuando a puntare sui prodotti del territorio, ma di arrivare a produrre vini fermi, in una zona da sempre nota soprattutto per i rossi ed i bianchi frizzanti.

Un'aspirazione che si concretizza nei primi anni novanta, quando vede la luce Nabucco,

rosso IGT affinato in barriques per 12 mesi e per altrettanti in bottiglia, il vino da sempre sognato e che da subito inizia a rendere noto il marchio Monte delle Vigne. A Nabucco segue poi Callas, una Malvasia in purezza vinificata ferma ed affinata in acciaio per sei mesi, caratterizzata da un'intensa ma elegante aromaticità.

Nel corso del 2006, a seguito dell'ingresso in azienda come socio di maggioranza del dott. Paolo Pizzarotti, industriale attivo nel settore delle costruzioni e Cavaliere del Lavoro, la superficie vitata aumenta in modo considerevole: ai possedimenti originali si aggiungono 150 ettari di terreno confinante.

Monte delle Vigne conta oggi 60 ettari di vigneto di proprietà magnificamente esposti e collocati nel cuore della zona DOC Colli di Parma.



Monte delle Vigne srl

mOnTe
delle vigne

MONTE DELLE VIGNE srl
Via Monticello, 22 - Ozzano Taro
Collecchio (Parma)

TECNOLOGIA PER LA QUALITÀ

La cantina, progettata per essere una perfetta sintesi di estetica architettonica e funzionalità produttiva, è dimensionata per accogliere tutte le uve prodotte e permetterne la trasformazione con modalità operative naturali e rispettose della materia prima.

Ipogea, a pigiatura gravitazionale, con una barriaccaia che può ospitare fino a 700 barriques e un impianto di imbottigliamento completamente automatico che apporta un tasso qualitativo fondamentale alla fase finale della



lavorazione. Le grandi vasche d'acciaio inox e le barriques in rovere di Allier proteggono il lento e prezioso passaggio della fermentazione e dell'affinamento fino all'emozione di un grande vino.

