

Consorzio di tutela vini Colli di Parma

scheda tecnica vini delle aziende associate



LA CITTA' DEL VINO



D.O.P.
COLLI DI PARMA

Denominazione

EVOE 1.0

Rosso fermo

Varietà delle uve

Cabernet sauvignon

Tipologia del suolo

Medio impasto

Numero ceppi ettaro

4200

Età delle vigne

14 anni

Vendemmia

Inizio ottobre

Resa media per ettaro

10,7 t/ha

Vinificazione

La raccolta avviene manualmente in piccole cassette. Le uve vengono diraspigate quindi messe nei vinificatori dove inizia la fermentazione assieme alle bucce estraendo le sostanze polifenoliche in esse contenute per 12-15 giorni fino a che la fermentazione non è finita. Dopo la fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica. Posto in barrique di rovere francese con media e bassa tostatura, per 12 mesi, ed infine un lungo affinamento in bottiglia.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,5% Vol, Zuccheri residui 1.2 g / l Acidità totale 6.15 g / l, pH 3.65,
SO2 Totale 56 mg/l - SO2 libera 8 mg/l

Caratteristiche

Colore: rosso intenso con riflessi granata

Olfatto: intensi sentori di frutta rossa matura, anche ciliegie sotto spirito, si nota la vaniglia ed una lieve spezia, leggermente etereo

Gusto: caldo, morbido al palato, buona tannicità che avvolge la bocca e dona struttura e lunghezza, si sente una nota di freschezza che dà longevità al prodotto

Temperatura di servizio: 18 ° C

