



# I Calanchi

Colli di Parma DOC 2012

Monte delle Vigne

Per presentare I Calanchi Colli di Parma Doc dell'azienda Monte delle Vigne vinificato con Lambrusco Maestri in purezza, ci affidiamo a come la cantina stessa lo racconta.

“Molto spesso quando si parla di denominazione di origine controllata si pensa ad una sigla dal significato poco chiaro, oppure a qualcosa che, nel nostro passato, ha rappresentato uno standard qualitativo superiore, ma che oggi è relegata a sigla di scarsa rilevanza. Troppe DOC in Italia, troppa confusione tra igt, igr, vino da tavola, DOC e dop. Per semplicità noi consumatori siamo disposti ad ascoltare la voce più rumorosa pur di non approfondire il significato di una sigla. Applicata al Lambrusco di Parma, la sigla DOC è una vera rivoluzione.

Significa prima di tutto che quel Lambrusco, quelle uve da cui è stato ricavato, sono state prodotte e vinificate nella zona DOC dei colli di Parma e non in qualsiasi altro luogo dell'Emilia Romagna”.

“Ecco che improvvisamente il significato di quelle tre lettere acquisisce un senso completamente diverso: sono come tre grandi radici fortemente inserite nella nostra terra, in quel terroir così unico capace di dare allo stesso tempo sia grandi vini fermi che grandi frizzanti. Il Lambrusco DOC Colli di Parma rappresenta proprio questo: da uve Maestri un rosso unico per il suo temperamento, la sua eleganza e la finezza così tipica da essere quasi irripetibile. Quando lo si incontra difficilmente lo si dimentica: le espressioni di frutta rossa e i sentori del sottobosco escono nitide e pulite, con una percezione asciutta e netta. Le note dolci scompaiono per lasciare spazio ad un più serio equilibrio fatto di eleganti tannini e finissima freschezza, il tutto a sostenere un frutto maturo ed elegante. Incontrare questo vino significa aver fatto quel percorso che porta il consumatore appassionato a cercare qualcosa in più dal vino, quelle sensazioni vere non mediate da “soluzioni di cantina”, espressioni uniche date dalla terra e gelosamente difese dal produttore, vera ricchezza di ogni vino che ha un legame stretto con il proprio terroir” .. Andrea Ferrari

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Frizzante
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Colli di Parma
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Emilia-Romagna
<b>Vitigno</b>	Lambrusco Maestri 100%
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino carico con riflessi violacei
<b>Gusto</b>	Al palato di ottima struttura, equilibrata, con lungo finale con note minerali
<b>Profumo</b>	Profumo intenso e vinoso cui si uniscono sentori di frutta rossa, amarena, ciliegia e frutti di bosco
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse

Temperatura di servizio 12° C

#### DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Ovest  
**Altitudine** 200 m  
**Tipologia terreno** Argilloso e calcareo  
**Allevamento** Guyot semplice  
**Densità impianto** 6000 piante/Ha  
**Età ceppi** 20 anni  
**Resa per ettaro** 90 q.li  
**Epoca vendemmia** Settembre - ottobre  
**Tipo raccolta** Manuale  
**Vinificazione** Fermentazione a temperatura controllata  
**Maturazione** Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni  
**Affinamento** Presa di spuma Metodo Charmat