



## Parbólo Monferrato Rosso DOC



Classificazione:	Monferrato Rosso DOC
Nome:	Parbólo
Origini del nome:	Parbólo deriva dal nome di fantasia "Barbólo" riconducibile alla combinazione delle parole Barbera e Nebbiólo - le uva utilizzate per produrre questo vino
Provenienza:	Collina del Bricco Quaglia - Frazione Bionzo - Comune di Costigliole d'Asti
Vigneto:	Bricco Quaglia
Uvaggio:	Nebbiolo 70%, Barbera 30%
Ceppi per ettaro:	6000
Età dei ceppi:	30 anni Barbera, 10 anni Nebbiolo
Sistema allevamento:	Guyot
Esposizione al sole:	sud / sud - est
Suolo:	base calcarea, misto argilla
Resa:	6500 kg per ettaro
Bottiglie prodotte:	3-4000
Vinificazione:	Diradamento dei grappoli a fine Luglio, vendemmia manuale in piccole cassette a fine Settembre, pigia diraspatura soffice, macerazione e fermentazione sulle bucce per 7/8 giorni
Affinamento:	in barrique per 12 mesi
Colore:	rosso rubino intenso
Profumo:	dolci aromi di marmelata di ciliege, liquirizia, erbe aromatiche
Sapore:	domina la frutta con un delicato tocco di spezie di rovere nuovo e di tannini setosi
Gradazione alcolica:	14°
Temperatura servizio:	18-20°, in calici ad ampia superficie
Invecchiamento:	12 - 15 anni
Abbinamenti:	E' un vino da grandi occasioni che, al pari di un Barolo, si accompagna con grandi piatti di carne rossa o di selvaggina
Recensioni:	89/100 Guida Veronelli; 2 Bicchieri Guida Gambero Rosso; 16/20 Guida L'Espresso