

Falstaff

Annata: 2024

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Salsomaggiore (PR)

DENOMINAZIONE: IGT EMILIA Barbera

TERRENO: argilloso- moderatamente calcareo

ALTITUDINE: 340 - 380 metri slm

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 80 quintali

Varietà

Barbera 100%

Forma d'allevamento

Guyot

Orientamento

Barbera: Sud-Est

Dati tecnici

Acool: 13,05 % vol.

Zucchero residuo: 0,98 g/L

Acidità totale: 7,53 g/L

Andamento Stagionale

Annata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto, protrattosi fino a metà maggio, quando sono iniziate delle abbondanti piogge. A Luglio le temperature sono tornate nella norma del periodo, accompagnate da alcuni eventi temporaleschi; condizioni climatiche che hanno favorito una riduzione della produzione in termini quantitativi ma non hanno influenzato la qualità e maturazione delle uve.

Vinificazione

Vendemmia manuale con selezione delle uve

Diraspatura e successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (25-30°C)

Fermentazione malolattica in acciaio inox

Nessuna aggiunta di Solfiti in tutto il processo

Imbottigliamento: 29 Maggio 2025



Temperatura di servizio 14°

Falstaff

Descrizione del vino

Colore: luminoso rubino dai riflessi purpurei

Profumo: spiccata nota fumé che seduce, iris e frutta croccante nera virano su di amarena succosa, erbe aromatiche

Palato: una piacevole acidità tesa e fresca supporta una bevuta persistente in retro olfazione.

Conservazione: conservare in posizione orizzontale in un ambiente fresco a temperatura costante e alla minor esposizione alla luce possibile.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si abbina perfettamente a un tagliere di **formaggi semi-stagionati** o a **secondi piatti di pesce**, come cacciucco, orata al forno con pomodorini, 'mpepata di cozze, e seppie con piselli.

Per un abbinamento più classico, si sposa benissimo anche con **carni crude e cotte**.