

**Base ampelografica:** Lambrusco Maestri dall'85% al 100%; possono concorrere alla produzione di detto vino altre varietà a bacca nera, non aromatiche, presenti nei vigneti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, sino ad un massimo del 15%.


**Zona di coltivazione:** vigneti compresi tra i comuni di Sala Baganza, Calestano, Collecchio, Felino, Fidenza, Forno di Taro, Langhirano, Lesignano de' Bagni, Medesano, Noceto, Salsomaggiore Terme, Terenzo, Traversetolo e Varano de' Melegari.

**Caratteristiche organolettiche:** colore dal rosso rubino al rosso intenso. Odore gradevole, caratteristico. Sapore da secco a dolce di buona morbidezza e giusta acidità.

---

## 24 COLLI DI PARMA DOP

---

 **Ampelographic base:** Lambrusco Maestri from 85% to 100%; other non-aromatic black grape varieties suitable for cultivation in Emilia-Romagna and grown at the same vineyards can be used to compose this wine, up to a maximum of 15%.

**Cultivation area:** vineyards in the municipalities of Sala Baganza, Calestano, Collecchio, Felino, Fidenza, Forno di Taro, Langhirano, Lesignano de' Bagni, Medesano, Noceto, Salsomaggiore Terme, Terenzo, Traversetolo and Varano de' Melegari.

**Organoleptic characteristics:** colour ranging from ruby-red to an intense red. Pleasant, characteristic nose. Taste ranging from dry to sweet, with a good softness and perfect acidity.

**Base ampélographique:** Lambrusco Maestri dans une proportion allant de 85 % à 100 % ; peuvent être utilisées d'autres variétés à grains noirs, non aromatiques, présentes dans les vignobles situés aux alentours de l'entreprise, adaptés à la culture en Émilie-Romagne, jusqu'à un maximum de 15 %.



**Zone de culture:** vignobles des communes de Sala Baganza, Calestano, Collecchio, Felino, Fidenza, Fornovo di Taro, Langhirano, Lesignano de' Bagnani, Medesano, Noceto, Salsomaggiore Terme, Terenzo, Traversetolo et Varano de' Melegari.

**Caractéristiques organoleptiques:** couleur allant du rouge rubis au rouge intense. Nez agréable, caractéristique. Saveur allant du sec au doux, moelleux, acidité adéquate.



25

**Ampelographische Grundlage:** Lambrusco Maestri 85 % bis 100 %. Zu einem Anteil von maximal 15 % können andere für den Weinbau in der Emilia-Romagna geeignete schwarze Trauben eines Weinguts in der Produktion verkeltert werden, sofern sie nicht aromatisch sind.



**Anbaugebiet:** weingüter auf dem Gebiet der Kommunen Sala Baganza, Calestano, Collecchio, Felino, Fidenza, Fornovo di Taro, Langhirano, Lesignano de' Bagnani, Medesano, Noceto, Salsomaggiore Terme, Terenzo, Traversetolo und Varano de' Melegari.

**Organoleptische Eigenschaften:** von leichtem Rubinrot bis zu intensivem Rot. Angenehmes, charakteristisches Aroma. Trocken bis süß, schön weich, genau die richtige Säure.

Colli di Parma Doc Lambrusco  
Secco 2016

*I Calanchi*

mOnTe  
dellevigne

**Monte delle Vigne SRL**

Via Monticello, 22 - 43044 Ozzano Taro (PR)

Tel. 0521 309704 - Fax 0521 309727

**info@montedellevigne.it | www.montedellevigne.it**

26



**Analisi sensoriale**

Rubino con sfumature porpora, spuma generosa e persistente. Naso vinoso e note di fieno fresco. Al palato bella freschezza e sentori di mirtillo. Chiude asciutto.

**Sensory Evaluation**

Ruby with purple hues, with generous and persistent mousse. Vinous nose and notes of fresh hay. Very fresh on the palate with hints of blueberry. Dry finish.

**Analyse Sensorielle**

Rubis aux nuances pourpres, mousse généreuse et persistante. Nez vineux et notes de foin frais. En bouche, belle fraîcheur et notes de myrtille. Astringent en fin de bouche.

**Sensorische Analyse**

Rubinrot mit purpurnen Nuancen, reichlich beständiger Schaum. Bukett: Weinaroma, Noten von frischem Heu. Frisch am Gaumen, Anklänge an Heidelbeere. Trocken im Abgang.