MONTE DELLE VIGNE: ARRIVANO I NUOVI VINI CHE RACCONTANO LE COLLINE DI PARMA AL MONDO

written by Marco Salvaterra | 24 gennaio 2022

Due varietali vinificati in purezza, barbera e malvasia, e il Cabernet Franc 2018, primo fermo biologico prodotto sul territorio, per guardare al futuro

Monte delle Vigne arriva sul mercato con una **nuova linea di vini fermi** che puntano a raccontare il terroir specifico delle colline di Parma attraverso la **vinificazione in purezza dei varietali**. Sono la ***Barbera* 2019**, la ***Malvasia* 2020**, vitigni autoctoni della zona, e il ***Cabernet Franc* 2018**, il primo vino fermo biologico prodotto nella zona di Parma. **Vini più immediati e autentici** nell'espressione dei loro caratteri che vanno ad affiancarsi ai due fermi più rappresentativi e premiati dell'azienda di Paolo Pizzarotti: *Nabucco*, blend di barbera e merlot, e *Callas*, malvasia aromatica in purezza.

"Abbiamo scelto di vinificare in purezza i varietali presenti nei nostri vigneti in un'ottica rinnovata – dichiara **Lorenzo Numanti**, amministratore delegato di Monte delle Vigne – perché puntiamo a valorizzare il terroir specifico delle nostre colline. Il percorso di rinnovamento aziendale iniziato nel 2021 vede nella nuova linea di vini fermi la concretizzazione della nostra ricerca di semplicità ed essenzialità. Una linearità che si rivela anche nelle etichette, oggetto di un rebranding mirato e consapevole, dove il colore diventa protagonista e identifica i diversi prodotti".

Rosso rubino con riflessi violacei, ***Barbera* 2019** ha origine da un vigneto di dodici anni d'età, allevato a guyot semplice con una densità di 6000 piante per ettaro, esposto a sud ovest. Grazie alla sua tipicità è il vitigno di riferimento del territorio che nelle proprie espressioni più giovani riesce a valorizzare generosità, complessità e freschezza. Il colore che lo identifica in etichetta è un rosso acceso.

Dalla veste grafica giocata sulle tonalità di bianco e bronzo, ***Malvasia* 2020**, vinificato esclusivamente in acciaio, è

l’interpretazione più tipica e diretta della malvasia. Nasce in un vigneto di dodici anni esposto a est e con una densità di 6000 piante per ettaro. Giallo paglierino carico e dai riflessi verdognoli, al naso è ampio e intenso, con sentori di mela su note agrumate e di biancospino, in perfetto equilibrio tra sapidità, mineralità e morbidezza.
Da un vigneto di sei anni esposto a ovest/nord ovest nascono le uve per il ***Cabernet Franc***, annata **2018**, contraddistinto in etichetta da un colore blu celeste. Al naso emerge uno spiccato sentore di pepe nero, frutta rossa e ribes. Nel finale la liquirizia supporta una nota balsamica che è una costante dei terreni calcareo argillosi dei vigneti di Monte delle Vigne. Di un intenso rosso rubino, esprime nel calice note calde e speziate.
“Monte delle Vigne guarda al futuro – aggiunge **Numanti** – restando al passo con i tempi e mantenendo intatta la propria identità: una cantina dalla forte connotazione territoriale che affonda le sue radici nei luoghi in cui è nata e di cui rappresenta l’eccellenza. Per questa ragione ciò che desideriamo è valorizzare sempre più i grandi vitigni presenti nelle nostre meravigliose colline”.