

BARBERA

NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE: Provincia di Pavia IGT Barbera.

VITIGNO:barbera.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: sud, sud-est.

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pigiatura soffice che elimina il raspo e prepara il mosto, ricco di bucce. DO SURFHVVR IHUPHQWDWLYR /D IHUPHQWD lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. La macerazione di mosto con le bucce ha una durata variabile a seconda delle annate. Le parti solide sono poi separate dal mosto tramite pressatura. Al mosto-vino sono aggiunti tannini nobili per accentuarne la struttura e la finezza. /·LOOLPSLGLPHQWR DYYLHQH L CempDwFkIHvire infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato .

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore rosso intenso brillante .

OLFATTO: profumo fine, vinoso, con gradevoli note floreali e fruttate .

GUSTO: al palato si presenta fresco, di buona struttura e giustamente tannico .

ABBINAMENTI: si abbina con piatti robusti, bolliti e carni in genere .

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C.

GRADO ALCOLICO: 14% vol

JUDGR LQGLFDWLYR YDULDELOH D VHFRQGI

CONTIENE SOLFITI.

PRODOTTO IN ITALIA