

BARBERA Provincia di Pavia IGT

13% Grado alcolico 100%

Barbera

18°

Temperatura di servizio

- TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di Indicazione Geografica Tipica
- ZONA DI PRODUZIONE: Montebello della Battaglia
- TIPO DI TERRENO: argilloso
- EPOCA DI VENDEMMIA: metà ottobre
- MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale in casse
- DENSITA' D'IMPIANTO: 4.500 ceppi/Ha

NOTE SENSORIALI

- COLORE: rosso rubino carico con riflessi violacei
- PROFUMO: frutti a piccola bacca su note di mora e mirtillo
- SAPORE: secco di medio corpo, equilibrato nella sua acidità e gradevole rotondità del tannino

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Titolo alcolico: 13% vol

Acidità: 6,80 g/L

PH: 3,10

Estratto secco: 30,00

ABBINAMENTI

Secondi piatti con cottura media, spezzatini con verdure o maiale Ossobuco alla milanese

SERVIZIO

- TEMPERATURA: 18° C
- MODO: stappare la bottiglia al momento

DETTAGLI

- Vinificazione: raccolta delle uve dai terreni più vocati, macerazione media di 6/8 giorni con rimontaggi giornalieri
- Affinamento: sosta in vasche d'acciaio per 6/8 mesi
- Imbottigliamento: mesi di maggio

