

La Gre BARBERA Provincia di Pavia



Az. Agr.
Molinari
di Molinari Filippo

GIACITURA DEI VIGNETI:

Prima Fascia Collinare del comune di Borgo Priolo.

ESPOSIZIONE:

Sud-Ovest

DENSITA' D'IMPIANTO:

4500 ceppi ad Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Barbera

RESA PER ETTARO:

80 quintali

OPERAZIONI ENOLOGICHE:

Il processo di vinificazione inizia con la pigiadiraspatura, segue un periodo di pre-macerazione, e infine si arriva alla fermentazione alcolica.

Dopo circa 10 giorni si estrae il vino fiore, che dopo la fermentazione malo-lattica affinerà in contenitori d'acciaio.

SCHEDA TECNICA

Colore: vino rosso intenso, con riflessi violacei. **Profumo:** intenso, spiccano sentori di frutti rossi. In bocca si presenta asciutto, con una discreta morbidezza che ben si equilibra con la nota acida del Barbera.

DATI ANALITICI:

- Titolo alcolico effettivo: 14 % vol
- Zuccheri residui: 6,0g/l
- Acidità: 6,70 g/l
- pH: 3,30

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Si accompagna perfettamente a risotti, primi piatti strutturati e carni grasse e selvaggina.
Temperatura di servizio 18°C.

Az. Agr. MOLINARI

Di Molinari Filippo

Via Cappelletta 62/a 27040 Borgo Priolo (PV)

Tel.: 0383/871305- 335/5422267

P.IVA: 02345740183 C.F.: MLNFPP84E16M109X