



Barbera

Provincia di Pavia - Indicazione Geografica Protetta - Frizzante

PROVENIENZA:

Provincia di Pavia

VITIGNO:

Barbera minimo 85%, Croatina, Merlot e Cabernet

TERRENO:

Medio impasto con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot e casarsa

RACCOLTA:

Meccanica

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura con fermentazione controllata con lieviti selezionati

AFFINAMENTO:

In Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 20°C con lieviti selezionati. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5% vol

COLORE:

Rosso rubino con riflessi brillanti

OLFATTO:

Vinoso con nota balsamica e speziata che ricorda la menta e la salvia

GUSTO:

Equilibrato, poco tannico, con piacevole nota acidula.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Vino da tutto pasto. Accompagna bene i salumi, gli antipasti e la carne alla griglia.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Irish stew - Irlanda

Pollo alle mandorle - Cina

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16°C

CURIOSITÀ:

Pare derivi da Bàrberus, cioè irruente, aggressivo. Vi sono riferimenti alla Barbera già a partire dal 1514 nel vecchio Piemonte oggi diventato Oltrepò Pavese