

Le Cascine



Barbera

Oltrepò Pavese - Denominazione di Origine Controllata - Frizzante

PROVENIENZA:

Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Barbera in purezza

TERRENO:

Argilloso limoso con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale e meccanica

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura con macerazione pellicolare e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

AFFINAMENTO:

In Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 18°C. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol

COLORE:

Rosso rubino con riflessi brillanti

OLFATTO:

Piacevoli note fruttate, more e sottobosco, leggermente speziato e fragrante

GUSTO:

Rotondo e avvolgente, delicatamente tannico con piacevole nota frizzante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale accompagnatore di bolliti misti, primi piatti elaborati, formaggi di media stagionatura e selvaggina da piuma.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Frikandeller - Danimarca
Hot Dog - Germania

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.