

Tipologia

Vino Rosso Fermo

Uvaggio

100% Barbera

Zona di Produzione

Località Colombarola e Torrazza Coste

Sistema di Allevamento

Guyot

Idensità

4.000 - 5.000 ceppi per ettaro

Vigneto di origine

Il vigneto di origine ha un'altitudine di 280m s.l.m. e un'esposizione a Sud. Il suolo è poco profondo e caratterizzato da una componente calcarea rilevante.

Vinificazione

Le uve, diraslate e pigiate, vengono trasferite in vasche d'acciaio a temperatura controllata ed inoculate con lieviti selezionati che danno origine alla fermentazione. Per un'estrazione del colore ottimale vengono effettuati rimontaggi giornalieri.

Affinamento

Affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Affinamento di 3-4 mesi in bottiglia.

Note Degustative

Colore rosso rubino brillante. Profumo intenso dall'aroma fruttato e vinoso. Gusto ampio e persistente leggermente acidulo che ricorda i piccoli frutti rossi come fragoline di bosco e lamponi.

Formato

75 cl

Temperatura di Servizio

16° - 18° C

Caratteristiche Analitiche

Gradazione alcolica 13,50%; Acidità totale 6,00 gr/l
Residuo zuccherino 2,50 gr/l



BARBERA

OLTREPÒ PAVESE DOC

