

# La Piotta

OLTREPÒ

LINEA PIOTA

## Barbera

OLTREPÒ PAVESE DOC BARBERA



**TIPOLOGIA:**

Rosso fermo

**VITIGNI:**

Barbera

**TERRENO:**

Calcareo/Argilloso

**VINIFICAZIONE:**

Dopo un'attenta vendemmia manuale e la pigiadisraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 10-15 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Di colore rosso granato, ha profumo intenso, persistente e vinoso con sentori di frutta composta e piccoli frutti di bosco. Al palato è armonico nei tannini con buona struttura e persistenza

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

13,5 %vol

**ABBINAMENTI:**

Si abbina bene a piatti a base di carne come ravioli e brasato. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16-18°C

**CONSERVAZIONE:**

In luogo fresco e asciutto per 20-24 mesi

**FORMATO:**

0,75 l

*Contiene solfiti*

[WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT](http://WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT)