



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 15-20 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