



## SCHEDA VINI

### BARBERA Oltrepò Pavese DOP - VIVACE "Classico"



12%

Grado  
alcolico

100%

Barbera

14-16°

Temperatura  
di servizio

**TIPOLOGIA DI VINO:** Denominazione di Origine Protetta

**ZONA DI PRODUZIONE:** Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 3.700 ceppi/Ha

**TERRENO:** argilloso calcareo con vene marnose

**VINIFICAZIONE:** macerazione media di 5/6 giorni con rimontaggi giornalieri

**AFFINAMENTO:** stoccaggio in contenitori di acciaio inox fino all'imbottigliamento

**IMBOTTIGLIAMENTO:** tra il mese di marzo - aprile

**ACIDITÀ FISSA:** 7,00

**PH:** 2,90

**ESTRATTO SECCO:** 28,00

**NOTE DEGUSTATIVE:** tipico vitigno dell'Oltrepò dal colore rosso rubino acceso con riflessi violacei, seducente al naso caratterizzato da ricordi di mosto in fermentazione, sentori di fiori appassiti e secchi, marasca e frutta sotto spirito. E' secco con una freschezza avvolgente e bocca elegante di grande bevibilità

**ABBINAMENTI CIBO:** carni in genere - arrostiti - bolliti misti

**ABBINAMENTO REGIONALE:** risotto alla milanese

Classico

ROSSI

