



SCHEMA VINI

BARBERA Oltrepò Pavese DOC - "Selezione"

12%

Grado
alcolico

100%

Barbera

16-18°

Temperatura
di servizio



TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo e Calvignano Oltrepò Pavese

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.500 ceppi/Ha

TERRENO : argilloso

VINIFICAZIONE: raccolta delle uve dai terreni più vocati ,macerazione media di 6/8 giorni con rimontaggi giornalieri

AFFINAMENTO: sosta in vasche di acciaio per 6/8 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: mese di maggio

ACIDITÀ FISSA: 6,80

PH :3,10

ESTRATTO SECCO: 30,00

NOTE DEGUSTATIVE: ottenuto dal vitigno più antico dell'Oltrepò, dal colore rosso rubino carico impenetrabile con riflessi violacei, richiami al naso di sentori vinosi, con un evoluzione di viole e frutti a piccola bacca su note di mora, mirtillo, al palato è secco di medio corpo equilibrato nella sua acidità, bella persistenza con scia di frutti rossi , gradevole rotondità del tannino

ABBINAMENTI CIBO: secondi piatti con cottura media – spezzatini con verdure o maiale

ABBINAMENTO REGIONALE: ossobuco alla milanese

Selezione

ROSSI

