



## SCHEDA 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

CONTIENE SOLFITI  
PRODOTTO IN ITALIA

Selezione

ROSSI

