



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

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

Classico

ROSSI

