

# "BARBERA" BARBERA PROVINCIA DI PAVIA IGT SENZA SOLFITI

Un classico dell'Oltrepò Pavese, prodotto con uve Barbera biologiche colte a piena maturazione, elaborate senza solfiti.

#### **I**NFORMAZIONI TECNICHE

Tipologia del terreno calcareo, argilloso

Vitigni Barbera Sistema di allevamento Guyot

Altitudine da 350 a 380 mt slm Esposizione Ovest, Sud-ovest

Età delle viti 10-18 anni, densità 4.500 ceppi/ha, produzione 5.000

kg/ha

Inerbimento totale
Metodo colturale biologico
Epoca di vendemmia settembre

Modalità di raccolta manuale in cassetta con selezione dei grappoli Vinificazione fermentazione in vasche inox a temperatura

controllata a contatto con le bucce per 25 giorni

Maturazione in acciaio

Affinamento almeno 4 mesi in bottiglia a temperatura controllata per

completare le doti organolettiche

Produzione 1.500 bottiglie/anno

Bottiglia 750 ml

# **C**ARATTERISTICHE ANALITICHE (TIPICHE)

Alcool svolto 13.5% vol Residuo zuccherino 2.0 g/l Acidità totale 5.7 g/l

## **E**SAME ORGANOLETTICO

Vino strutturato, dal colore rosso rubino intenso, vivo e brillante. Profumi fruttati di mora, con note speziate.

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

È ottimo l'accostamento con tutti i piatti di carne, come stufati, brasati, carni alla griglia, arrosti.

Temperatura di servizio 14-16°C







