



Rosso Fermo

Barbera

OLTREPÒ PAVESE DOC

*Come una viola mammola si schiude
la Barbera, con il suo schietto
mantello purpureo.*



TIPOLOGIA

Vino Rosso Fermo

UVE

100% Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

Codevilla e Casteggio

TIPOLOGIA DI TERRENI

Terreni argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte vengono pigiate, previa diraspatura. Il mosto ottenuto inizia la fermentazione tumultuosa con la presenza di bucce e vinaccioli; il tempo di permanenza del mosto sulle vinacce è di circa dieci giorni. In seguito, viene travasato nelle vasche di cemento per completare la fermentazione. Dopo l'affinamento in acciaio, il vino viene imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino dai riflessi granati. Intenso bouquet di frutta rossa in confettura e ciliegia, con un finale che ricorda la viola mammola. In bocca è succoso e fresco.

ABBINAMENTI

Salumi dell'alta Valle Staffora, paste ripiene, faraona in umido con funghi, formaggi a media stagionatura.

FORMATO

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C