

OLTREPÓ PAVESE DOC ROSSO



Tipologia	Vino rosso vivace
Vitigno	Barbera, Croatina e Uva rara
Comune:	Torrazza Coste, Casteggio
Vinificazione e affinamento	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 lenta. Dopo il necessario periodo di affinamento in vasche d'acciaio, il vino viene imbottigliato.
Note degustative	Rosso rubino luminoso con riflessi porpora. Al naso sentori di frutta rossa che spaziano dalla prugna alla mora di gelso, per poi virare su toni floreali di iris blu. Al palato è scandito da una vitale freschezza, con evidenti allusioni fruttate in chiusura.
Abbinamenti	Antipasti di salumi della tradizione oltrepadana, formaggi a media stagionatura, trippa in umido, frittata agli asparagi.
Temperatura di servizio	12°-14°C
Formato	75 cl
Gradazione alcolica	12,50% Vol.