

Barbera Provincia di Pavia IGT

CROBARA



Vino Rosso Frizzante

Vino da tutto pasto. Ideale accompagnatore di antipasti e carne alla griglia.

Oltrepò Pavese – Denominazione di Origine Controllata – Frizzante

PROVENIENZA: Provincia Pavia

VITIGNO: Barbera minimo 85%, Croatina, Merlot e Cabernet

TERRENO: Argilloso limoso con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Meccanica

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura con macerazione pellicolare e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

AFFINAMENTO: In vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 20°C. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5% vol.

COLORE: Rosso rubino con riflessi brillanti

OLFATTO: Vinoso con te speziate che ricordano la menta e la salvia

GUSTO: Bilanciato, giustamente tannico, sapido con piacevole nota frizzante

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Stufato – Irlanda, Pollo con le mandorle – Cina

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° – 16°C