



## Barbera

Provincia di Pavia - Indicazione Geografica Protetta - Frizzante

---

### PROVENIENZA:

Provincia di Pavia

### VITIGNO:

Barbera minimo 85%, Croatina, Merlot e Cabernet

### TERRENO:

Medio impasto con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord.

### COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot e casarsa

### RACCOLTA:

Meccanica

### VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura con fermentazione controllata con lieviti selezionati

### AFFINAMENTO:

In Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 20°C con lieviti selezionati. 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 nota balsamica e speziata che ricorda la menta e la salvia

### GUSTO:

Equilibrato, poco tannico, con piacevole nota acidula.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Vino da tutto pasto. Accompagna bene i salumi, gli antipasti e la carne alla griglia.

### ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Irish stew - Irlanda

Pollo alle mandorle - Cina

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16°C

### CURIOSITÀ:

Pare derivi da Bàrberus, cioè irruente, aggressivo. Vi sono riferimenti alla Barbera già a partire dal 1514 nel vecchio Piemonte oggi diventato Oltrepò Pavese