

Le Cascine®

Barbera DOC

Vino Rosso Frizzante

Vino di accompagnamento ideale per bolliti misti, primi piatti elaborati, formaggi di media stagionatura e selvaggina da piuma.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013



Barbera / DOC Oltrepò Pavese:

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Barbera in purezza

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

COLTIVAZIONE DELLA VITE: guyot

RACCOLTA: manuale e 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 18°C. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol

COLORE: Rosso rubino con riflessi brillanti

OLFATTO: Fruttato, ricorda il ribes nero, le more selvatiche con una nota speziata di pepe.

GUSTO: Morbido e avvolgente, giustamente tannico, sapido con piacevole nota frizzante.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Frikandeller –Danimarca Hot Dog-Germania

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C – 16°C

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