

# 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.