

Barbera Provincia di Pavia IGT

Il Feudo[®]



Vino Rosso Frizzante

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

Barbera / IGT Provincia di Pavia:

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: casarsa e guyot

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 INTERNAZIONALI: Irish stew Irlanda Pollo alle mandorle – Cina

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