

# Barbera Provincia di Pavia IGT

## *Il Feudo*<sup>®</sup>



### 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