

Le
Cascine®
Alte



Barbera

Vino Rosso Frizzante

Vino per tutto il pasto. Si accompagna bene a salumi, antipasti e carne alla griglia.

Denominazione di Origine Controllata

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Barbera

TERRENO: Medio impasto con marne calcaree situate intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Allevamento Guyot e Casarsa

RACCOLTA: Raccolta meccanica

VINIFICAZIONE: Pigiatura e diraspatura delle uve con fermentazione controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: In vasche di acciaio inox. Durante l'affinamento, il vino è sottoposto a diversi controlli analitici per assicurarne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

COLORE: Rosso rubino con riflessi vivaci

OLFATTO: Vinous con note balsamiche e speziate che ricordano la menta e la salvia

GUSTO: Equilibrato, poco tannico con una piacevole nota acidula.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Irish stew - Irlanda, Pollo alle mandorle - Cina

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° - 16°C