

# Barbera Provincia di Pavia IGT

# CROBARA



## Vino Rosso Frizzante

Vino da tutto pasto. Ideale accompagnatore di antipasti e carne alla griglia.

Oltrepò Pavese - Denominazione di Origine Controllata - Frizzante

**PROVENIENZA:** Provincia Pavia

**VITIGNO:** Barbera minimo 85%, Croatina, Merlot e Cabernet

**TRRENO:** Argilloso limoso con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord.

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** Guyot

**RACCOLTA:** 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 20°C. 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 te speziate che ricordano la menta e la salvia

**GUSTO:** Bilanciato, giustamente tannico, sapido con piacevole nota frizzante

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Stufato - Irlanda, Pollo con le mandorle - Cina

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14° - 16°C