

Giorgi
dal 1870



BARBERA

BARBERA O.P. D.O.C.

TIPOLOGIA: Barbera frizzante DOC.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Barbera 100%.

RESA PER ETTARO: 90 q.li/ha.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano nella seconda decade di Settembre. Dopo la pigiadiraspatura, la fermentazione avviene in vinificatori automatizzati con macerazione delle uve a 28°-30°C. per 8 - 10 giorni. La fermentazione malo lattica è completamente svolta. L'affinamento è di 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La presa di spuma avviene per rifermentazione in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei e porpora.

OLFATTIVE: Intenso ed elegante con sentori fruttati di ciliegia e frutti di bosco.

GUSTATIVE: Asciutto, suadente, buona la persistenza con un' equilibrata nota tannica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°C.

ACCOSTAMENTI: Salumi, primi piatti, brasati, stufati e formaggi a pasta dura.

CONTIENE SOLFITI