

BERTÈ & CORDINI



BARBERA



Barbera OP doc

VITIGNO:

Barbera 100%.

ZONA DI PRODUZIONE:

Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

TERRENO:

composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

COLTIVAZIONE:

vigneti allevati a spalliera a bassa resa (50-60 hl/ha).

VENDEMMIA:

manuale a giusta maturazione (fine settembre).

DATI ANALITICI DELL'UVA:

zuccheri 18-20 %

acidità totale 8-10 g/l

pH 3,1

VINIFICAZIONE:

macerazione di 4 giorni a contatto con le bucce e fermentazione alla temperatura di 25°C.

La presa di spuma avviene a temperatura controllata (16 -18°C).

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

alcol 12%

acidità totale 7-7,5 g/l

pH 3,3

DEGUSTAZIONE:

colore rosso rubino intenso. Profumo vinoso.

Al gusto è secco, di corpo, leggermente tannico, vivace.

GRADO ALCOLICO:

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

brasati, carni rosse, arrostiti, salsicce e cacciagione.