

<b>DENOMINAZIONE</b>	Oltrepò Pavese DOC Barbera
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso fermo
<b>UVE</b>	Barbera
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione di cinque/ sei giorni a temperatura controllata. Dopo svinatura completa la fermentazione in vasche d'acciaio.
<b>CARATTERISTICHE</b>	Color rosso rubino intenso. Al naso gradevolmente fruttato con richiami di frut- ta rossa matura. Al palato risulta pieno, di corpo, con un'elegante trama tannica.
<b>ABBINAMENTI</b>	Primi della tradizione, sa- lumi, carni rosse, formaggi mediamente stagionati.
<b>SERVIZIO</b>	16-18° C
<b>NOTE TECNICHE</b>	Alcol: 13 %

