



OLTREPO' PAVESE ROSSO DOC "BARBALEONE"

VINO ROSSO INVECCHIATO

Vino: O.P. Rosso DOC

Nome: Barbaleone

Gradi: 13% -14,5% vol. (a seconda delle annate).

Uve di base: 60% Barbera, 20% Croatina, 10% Uva Rara, 10% Pinot Nero

Collocazione geografica: vigneti in prima collina Oltrepò Pavese, nel Comune di San Damiano al Colle.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa elevata, situato a 235 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale.

Età vigneto: 30 anni.

Vinificazione: fermentazione con macerazione sulle bucce in tini di acciaio a temperatura controllata 20°/28° per 10/12 giorni. Dalla svinatura parte un periodo di affinamento di 18 mesi in barriques di rovere francese da litri 225. Le barriques sono così composte: 40% nuove, 30% secondo passaggio, 30% terzo passaggio. Dopo tale periodo viene lasciato in vasca d'acciaio per altri 12 mesi.

Affinamento: in bottiglia di almeno 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico con riflessi violacei. All'olfatto intenso e complesso. Alle sensazioni vinosose speziate iniziali si susseguono sentori floreali di viola, frutti rossi, ciliegia, lampone, prugna, frutti di bosco. Al gusto i tannini dolci e vellutati sono ben integrati nel corpo elegante e strutturato. Ottima persistenza retro olfattiva.

Servire a 18°

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e bianche, selvaggina, brasati, primi piatti saporiti, formaggi molto saporiti e stagionati.

