



OLTREPO' PAVESE BARBERA DOC "La Desiderata"

VINO FERMO

Vino: O.P. Barbera DOC

Nome: Barbera Fermo

Gradi: 12% - 13% Vol. (a seconda delle annate).

Uve di base: 85% Barbera, 15% Croatina

Collocazione geografica: vigneti in prima collina Oltrepò Pavese, siti nei Comuni di San Damiano al Colle, Montù Beccaria, Rovescala.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa elevata, situato a 220/280 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Età vigneto: 4/35 anni.

Vinificazione: fermentazione con macerazione sulle bucce in tini di acciaio a temperatura controllata 20°/30° per 10/12 giorni. Dopo la svinatura e successivi travasi, il prodotto viene messo in vasche d'acciaio per circa 3 mesi. Successivamente viene posto in bottiglia per un lieve affinamento di 2/3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso, profumo vinoso e fruttato (ricorda la mora). In bocca gradevolmente tannico e molto vinoso. All'olfatto intenso.

Servire a 18°

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

