



O.P. ROSSO D.O.C.

Barbaleone

FORMATI DISPONIBILI

750 ml (bottiglia)

GRADI

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

UVE DI BASE

Barbera, Croatina, Uva Rara

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 25°/28° per 10/12 giorni

AFFINAMENTO

Fermentazione con macerazione sulle bucce in tini di acciaio a temperatura controllata 25°/28° per 10/12 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. All'olfatto intenso e complesso. Alle sensazioni vinose immediate 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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e bianche, selvaggina, brasati, primi piatti saporiti, formaggi molto saporiti e stagionati

SERVIRE A 18°