



O.P. BARBERA D.O.C.

## La Desiderata

### FORMATI DISPONIBILI

750 ml (bottiglia)

### GRADI

13% – 14% Vol. (a seconda delle annate)

### UVE DI BASE

Barbera, 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

10/50 anni

### VINIFICAZIONE

Fermentazione con macerazione sulle bucce in tini di acciaio a temperatura controllata 28°/30° per 10/12 giorni

### AFFINAMENTO

Dalla svinatura il prodotto viene messo in parte (circa il 30% del totale) in barriques di rovere francese da litri 225 per un periodo di affinamento di 3/4 mesi. Le barriques sono così composte: 40% nuove, 30% secondo passaggio, 30% terzo passaggio. Dopo tale periodo viene lasciato in vasca d'acciaio per altri 2 mesi

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e bianche, selvaggina, primi piatti saporiti, formaggi carni rosse e bianche, selvaggina, primi piatti saporiti, formaggi saporiti e stagionati

### SERVIRE A 18°