



O.P. BARBERA D.O.C.

## Vigna Preda

### FORMATI DISPONIBILI

750 ml (bottiglia)

### GRADI

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

### UVE DI BASE

Barbera, Croatina, Uva Rara

### COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vigneti in prima collina Oltrepò Pavese, siti 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

35 anni

### VINIFICAZIONE

Fermentazione con macerazione sulle bucce in tini di acciaio a temperatura controllata 25°/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

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 e in bottiglia per almeno 12 mesi

### 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, primi piatti saporiti, formaggi molto saporiti e stagionati

### SERVIRE A 18°