



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 Gnjot 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°