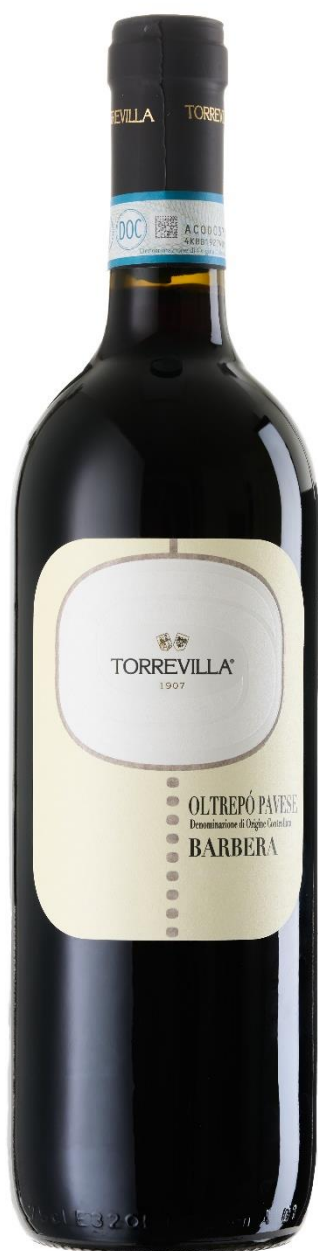


OLTREPÓ PAVESE DOC BARBERA



Tipologia	Vino rosso
Vitigno	100% Barbera
Comune:	Codevilla, Casteggio
Vinificazione e affinamento	Le uve raccolte vengono pigiate, previa diraspatura. Il mosto ottenuto inizia la fermentazione tumultuosa con la presenza di bucce e vinaccioli; il tempo di permanenza del mosto sulle vinacce è di circa dieci giorni. In seguito, viene travasato nelle vasche di cemento per completare la fermentazione lenta. Dopo il necessario periodo di affinamento in vasche d'acciaio, il vino viene messo direttamente in bottiglia.
Note degustative	Rosso rubino dai riflessi granati. Intenso bouquet di frutta rossa in confettura e ciliegia, con un finale che ricorda la viola mammola. In bocca è succoso e fresco.
Abbinamenti	Salumi dell'alta Valle Staffora, paste ripiene, faraona in umido con funghi, formaggi a media stagionatura.
Temperatura di servizio	12°-14°C
Formato	75 cl
Gradazione alcolica	13,00% Vol.