

# BARBERA

## PROVINCIA DI PAVIA



### Indicazione Geografica Tipica

#### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte quando raggiungono la loro piena maturazione e vengono immediatamente lavorate. Alla diraspapigiatura segue la fermentazione sulle bucce che si protrae fino alla giusta estrazione dei polifenoli e degli aromi. Dopo la svinatura il vino nuovo riposa in recipienti di acciaio fino alla primavera successiva quando viene messo in bottiglia.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere ha un bel colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso è fresco, caratteristici descrittori di frutta rossa matura, marasca, fiori rossi. Al palato è asciutto, fermo, di corpo e di grande armonia. Riflette le sensazioni percepite per via nasale diretta. Invecchiando in bottiglia aumenta la propria complessità olfattiva evidenziando sentori speziati e di frutta secca. Di corpo e di giusta tannicità.

#### ABBINAMENTI

Il Barbera è ottimo in abbinamento con antipasti di salumi, minestre e paste saporite, selvaggina, carni rosse, arrosti e formaggi piccanti o a pasta dura.

#### VITIGNO

Barbera

#### ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

#### COLTIVAZIONE

Biologica certificata

#### ALTITUDINE

300 mt

#### ESPOSIZIONE

Nord

#### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

#### RACCOLTA

A mano in cassetta

#### DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

#### PRODUZIONE

8.000 kg/ha

#### AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

#### GRADO ALCOLICO

14,5% Vol.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C

Agricoltura Italia



bioagricert

ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT  
IT BIO 007  
OPERATORE CONTROLLATO  
N° 1521



SCATOLE  
6 Bottiglie da 75 cl



Evitare gli sbalzi di temperatura eccessivi, non esporre alla luce diretta del sole, conservare al fresco ed al riparo dalla luce.

## FRADÉ

Località Boffenasio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia  
info@fradewine.it • www.fradewine.it