

BARBERA

PROVINCIA DI PAVIA



Indicazione Geografica Tipica

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden voll ausgereift gelesen und sofort weiterverarbeitet. Nach dem Abbeeren folgt die Fermentation auf den Beerenschalen, die sich so lange hinzieht, bis die Extraktion der gewünschten polyphenolischen Substanzen und Aromen erreicht wurde. Nach dem Abstich ruht der neue Wein in Edelstahlbehältern, bis zum nächsten Frühjahr, in dem er dann in Flaschen abgefüllt wird.

VERKOSTUNG

Im Glas zeigt er eine wunderschöne, leuchtend dunkel-rubinrote Farbe. Die Nase ist frisch mit den typischen Deskriptoren wie reife rote Früchte, Sauerkirschen, voll aufgeblühte rote Blüten. Am Gaumen ist es trocken, still, körperreich und von großartiger Harmonie. Er spiegelt direkt die Wahrnehmungen der Nase. Durch die Lagerung in der Flasche erhöht sich die olfaktorische Komplexität und es treten Eindrücke nach Gewürzen und nach getrockneten Früchten in den Vordergrund. Kraftvoll und mit guter Tanninstruktur.

SPEISEKOMBINATIONEN

Der Barbera ist eine ausgezeichnete Wahl zu Vorspeisen aus Wurstwaren, zu Gemüsesuppen und zu würzigen Pastagerichten, zu Wild, dunklem Fleisch, Braten und zu würzigen Käsesorten oder Hartkäse.

REBSORTEN

Barbera

PRODUKTIONSGBIET

Provinz Pavia

KULTIVIERUNG

Biologisch zertifiziert

AUSRICHTUNG

300 m

AUSRICHTUNG

Nord

BODENTYPOLOGIE

Mariner Ursprung, kalkhaltiger Mergel, lehmig, schlickig-lehmig

ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

ERNTE

Manuell in Kassetten

PFLANZDICHTHE

4.500 Reben/ha

PRODUKTION

8.000 kg/ha

REIFUNG

6 Monate in Stahl und 6 Monate in der Flasche

ALKOHOLGEHALT

14.5% Vol.

SERVIERTEMPERATUR

18° - 20 °C

Agricoltura Italia



bioagricert

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



KARTONS
6 Flaschen à 75 cl

FRADÉ

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



Starke Temperaturschwankungen vermeiden
und nicht dem direkten Sonnenlicht aussetzen.
Kühl und lichtgeschützt aufbewahren.